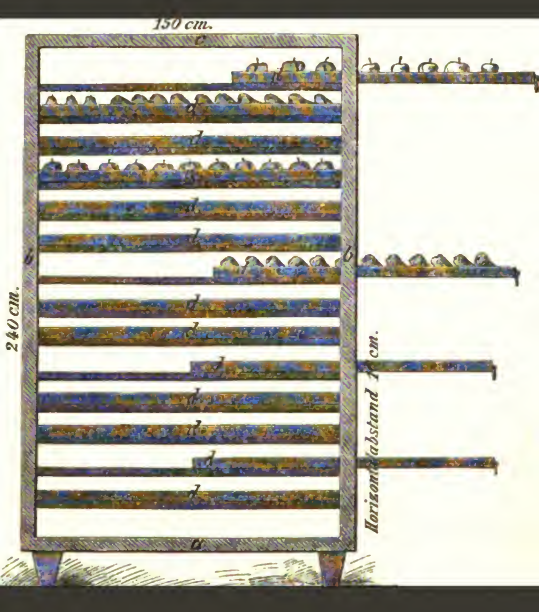


Anleitung zum Ernten, Sortieren, Aufbewahren und Verpacken ...

E. Lesser



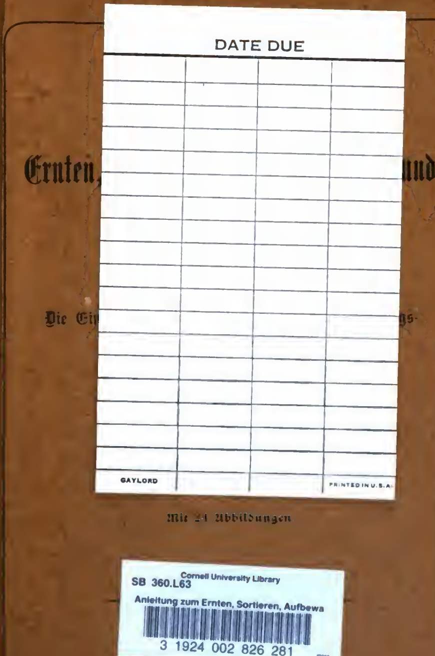
Ernten, … und

Die Ei… gs-

Mit 24 Abbildungen

Stuttgart 1897.
Verlag von Eugen Ulmer.

Preis 50 Pf.



Ernten, … und

Die Ei… …gs-

Mit 24 Abbildungen

Stuttgart 1897.

Verlag von Eugen Ulmer.

Preis 90 Pf.

Die Pflege des Obstbaumes in Norddeutschland, mit besonderer Berücksichtigung der schleswig-holsteinischen und ähnlicher klimatischer Verhältnisse. Von E. Lesser, Provinzialwanderlehrer für Obstbau in Kiel. Mit 50 Holzschnitten. Kart. ℳ 1.40.

Der Verfasser hat unter Berücksichtigung der klimatischen Verhältnisse der Provinz Schleswig-Holstein und anderer [illegible] Gebieten auf Grund 20jähriger praktischer Erfahrungen [illegible] das vorstehend angezeigte, durchaus gemeinverständlich geschriebene Werkchen bearbeitet.

Vollständiges Handbuch der Obstkultur. Von Dr. Ed. Lucas. 3. Aufl. neu bearbeitet und wesentlich vermehrt von Fr. Lucas, Direktor des Pomol. Instituts Reutlingen. 500 Seiten mit 319 Holzschnitten. In illustriertem Umschlag gebunden mit Leinwandrücken. Preis 6 ℳ.

Auf 500 Seiten gr. 8° giebt dieses, bereits in dritter Auflage erschienene [illegible] bearbeitete und beträchtlich erweiterte Werk Belehrung und Aufschluß über alles, was den Obstbau betrifft (Baumzucht, Baumschnitt, Baumpflege, Baum- und Obstschutz, Kultur des Beerenobstes, Obsternte, Obsthandel, Obstverwertung u. s. w., [illegible] im Garten, auf dem Felde, im Wald, an Straßen, Eisenbahndämmen [illegible]. Der Abschnitt „Pomologie" giebt des weiteren [illegible] Systemkunde, [illegible] Auswahl der zur Anpflanzung empfehlenswertesten Obstsorten und [illegible] dieser dritten Auflage ganz neu hinzugekommene theoretische Teil einen Abriß über die Lehre von der Gestalt und dem innern Bau der Obstpflanze, über die Lebenserscheinungen des Obstbaumes [illegible], die Düngung ꝛc. in klarer, verständlicher Sprache, so daß das auch für jeden Obst- und Gartenfreund einen durchaus zuverlässigen Ratgeber bilde.

Als Auszug hieraus ist zu betrachten:

Kurze Anleitung zur Obstkultur. Von Dr. Ed. Lucas. 9. Aufl. Bearb. von Fr. Lucas. Mit 4 Taf. Abbild. u. 33 Holzschn. Geb. Mk. 1.65.

Der landwirtschaftliche Obstbau. Allgemeine Grundzüge zu rationellem Betriebe desselben. Bearbeitet von Th. Nerlinger und Karl Bach, 3. Aufl. von Landw. Insp. K. Bach, Vorstand d. Gr. Obstbauschule in Karlsruhe. Mit 84 Holzschnitten. Preis ℳ 2.80. In Partien von 12 Expl. an ℳ 2.50. Preis des Einbandes in Halbleinwand 25 ₰.

In mustergültiger Weise und in durchaus gemeinverständlicher Form ist hier der eigentliche landwirtschaftliche Obstbau einschließlich der Behandlung [illegible] der Beerenobstkultur behandelt.

Der praktische Obstzüchter. Von Ph. Held, Kgl. württ. Garten-Inspektor in Hohenheim. Mit 80 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis brosch. M. 2.80, in Partien von 12 Exemplaren an Mk. 2.50. Preis des Einbandes in ½ Leinwand geb. 25 Pfg.

Dieses Buch enthält in knapper Form nach einer allgemeinen Einleitung die Anzucht der Obstbäume, den Baumschulbetrieb, das Pflanzen der Obstbäume, die Behandlung der gepflanzten Bäume in den ersten Jahren nach der Pflanzung, die Pflege älterer Bäume, die Veredelung, die Krankheiten [illegible] unserer Obstbäume, die Freunde und [illegible] der Obstbäume und Obststräucher, die Kultur der [illegible] Obstarten, die Formobstbaumzucht, die Obstsorten, die Obstverwertung.

Christ's Gartenbuch für Bürger und Landmann. Neu bearbeitet von Dr. Ed. Lucas. Eine gemeinfaßliche Anleitung zur Anlage und Behandlung des Hausgartens und zur Kultur der Blumen, Gemüse, Obstbäume und Reben. Mit einem Anhang über Blumenzucht im Zimmer. 10. stark vermehrte Auflage. Von Fr. Lucas, Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen. Mit 249 Abbildungen. Elegant gebunden M. 4.—.

Ein durchaus praktisches [illegible] für jeden Gartenbesitzer, welcher ohne kunstgärtnerische Beihilfe seinen Hausgarten, ob groß oder klein, selbst bebaut; [illegible] Anlage des Gartens, dessen Ausschmückung durch Gehölze und Blumen ꝛc. [illegible] und dringenden Kulturen [illegible] Zimmergärtnerei zuverlässige und ausführbare Angaben [illegible].

[illegible] Tausenden [illegible] unentbehrlicher und denkbar zuverlässiger [illegible].

Die Düngung gärtner. Kulturen, insbesondere der Obstbäume. Für Gärtner, Gartenliebhaber, Lehrer, Baumwärter ꝛc. von Dr. Richard Otto, [illegible] der chemischen Abteilung der Versuchsstation am kgl. Pomolog. Institut zu Proskau, Ob.-Schlesien. Preis kart. ℳ 1.[illegible]

[illegible]

Anleitung

zum

Ernten, Sortieren, Aufbewahren und Verpacken des Obstes.

Mit einem Anhang:

Die Einrichtung und der Betrieb von Obstverwertungs-genossenschaften.

Von

E. Lesser,

Provinzial-Wanderlehrer für Obstbau in Kiel.

Mit 24 Abbildungen.



Stuttgart 1897.
Verlag von Eugen Ulmer.

Kgl. Hofbuchdruckerei Carl Liebich, Stuttgart.

Vorwort.

Wer nicht von der Vergangenheit lernt,
Wird von der Zukunft dafür bestraft.
A. v. Bredow.

Die Vergangenheit lehrt uns, daß da, wo man der Behandlung des Obstes die nötige Sorgfalt nicht angedeihen läßt, auch kein lohnender Absatz damit erzielt wird.

Aber auch die Unkenntnis, wie Obst geerntet, aufbewahrt und verpackt wird, trägt viel dazu bei, daß der Obstbau bei uns noch immer nicht einträglich genug ist.

Es existieren über Ernte, Aufbewahrung und Verpackung viele Abhandlungen, entweder aber befinden sich dieselben in umfangreichen Büchern, die der Landmann, der Obstproduzent nicht gern zur Hand nimmt, oder dieselben sind viel zu allgemein gehalten, so daß sie ihm nicht genügende Belehrung bieten. Daher glaubte ich hier in gedrängter Kürze bestimmte Anweisungen über Ernte, Aufbewahrung, Sortieren und Verpackung des Obstes geben zu sollen, wodurch jedem, der sich über die Art derselben unterrichten will, rasch genügende Belehrung 'geboten wird. Die in dem Anhange durchgeführte Beschreibung der Einrichtung und Geschäftsordnung einer Obstverwertungs-Genossenschaft und die darauf bezüglichen Instruktionen werden bei der Bedeutung, welche diese Genossenschaften mehr und mehr erlangen, gewiß willkommen geheißen werden.

Möge das Schriftchen zu einer rationelleren Behandlung des Obstes beitragen und den genossenschaftlichen Verkauf des Obstes und dessen Produkte fördern, dann ist der Zweck desselben erreicht.

Kiel, im Juli 1896.

E. Tesser.



Inhaltsübersicht.

Anhang.

Einleitung.

Das Obst ist die edelste Frucht, die die Natur uns bietet und die zur Erquickung und Nahrung von Groß und Klein, von Arm und Reich dient.

Die chemische Zusammensetzung des Fruchtfleisches läßt das Obst im reifen Zustande äußerst günstig auf den menschlichen Organismus einwirken.

Da die Früchte leicht verderbliche Ware sind, d. h. das Fruchtfleisch sehr empfindlich gegen Druck und Schlag ist, so muß der Obstzüchter das Obst so sorgfältig als möglich abernten, aufbewahren und verpacken.

Jede Druck- resp. Fallstelle bedeutet, daß hier die Zellen des Fruchtfleisches getötet sind und diese in Zersetzung (Fäulnis) übergehen müssen.

Es ist also Obst, welches abgeschüttelt oder abgeschlagen wird, auch selbst wenn es auf daruntergebreitetes Stroh fällt, nicht dazu angethan, eine lange Haltbarkeit zu bewahren.

Auch Obst, welches in große Körbe, oder noch schlimmer Säcke verpackt wird (wie Kartoffeln), um dann auf einem Leiterwagen meilenweit zur Stadt gefahren und dort verkauft zu werden, wird sich nie lange halten. Man darf sich bei dieser, auf dem Lande noch viel üblichen Behandlungsweise des Obstes nicht wundern über die außerordentlich vielen Klagen der Konsumenten wegen schlechter Haltbarkeit desselben.

Obst, welches zu früh abgeerntet wird von den Bäumen, eine Unsitte, die leider von herumziehenden Obsthändlern sehr viel ausgeführt wird, kann und wird sich nie lange halten, entweder schrumpfen die Früchte oder sie faulen. Außerdem wird durch solche vorzeitige Aberntung der Bäume, diesen empfindlicher Schaden für die zukünftige Fruchtbarkeit zugefügt, indem eine übergroße Anzahl von Fruchthölzern mit herunter gebrochen wird, weil die Früchte noch zu fest damit verwachsen sind.

Diese vorzeitig gepflückten Früchte, namentlich von Gravensteinern, werden durch Erhitzung, sei es, daß sie zwischen wollene Decken gepackt, sei es, daß sie auf Berge zusammengeschüttet werden, künstlich zur Reife gebracht; es fehlt ihnen dann aber meist der Zuckergehalt und das der Sorte eigene Aroma. Deshalb sind nicht gerade immer die zuerst am Markte erscheinenden Früchte einer bestimmten Sorte z. B. Gravensteiner im August, empfehlenswert zu kaufen, sie bieten keine Garantie für Haltbarkeit, Zuckergehalt und ausgeprägtes Aroma.

Wir unterscheiden beim Kernobst zwei Reifeperioden: „Die Baumreife und die Lagerreife." Die Frucht ist baumreif, wenn dieselbe mit vollem Fruchtstiel von dem Fruchtkuchen, auf dem die Frucht steht, bei halber Drehung derselben gutwillig losläßt. Die Kerne der Äpfel färben sich dann braun, die der Birnen schwärzlich.

Die Frucht ist lagerreif, wenn sie zum Genuß brauchbar ist, was auch intensivere Färbung und Geruch anzeigen und bei vielen Sorten erst später eintritt. Bei Birnen erkennt man die Lagerreife am besten daran, wenn das Fruchtfleisch am Stiele dem leisen Druck des Zeigefingers nachgiebt. Beim Stein-, Schalen- und Beerenobst ist die Reifeperiode jedem leicht erkennbar; hier fällt Kernreife und Genußreife stets zusammen.

Je vollkommener diese Früchte am Baume resp. Strauche ausreifen, einen um so höheren Genuß bereiten sie dem Besitzer.

Zum Versandt dürfen die Steinobst- und Beerenobstfrüchte (Erdbeeren) noch nicht ganz vollkommen genußreif sein, d. h. das Fruchtfleisch darf noch nicht ganz weich sein.

I. Die Ernte des Obstes.

a. Steinobst.

1. Kirschen. Die Ernte der Kirschen ist die schwierigste und teuerste, weil die Früchte alle mit der Hand gepflückt werden müssen. Ein Schütteln der Früchte ist unmöglich.

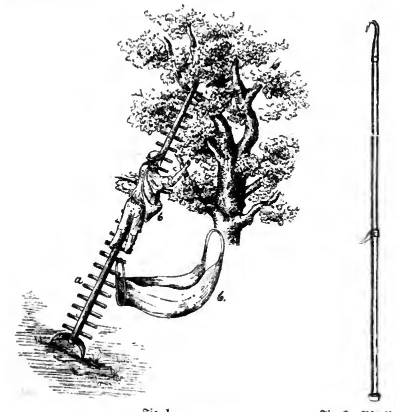


Fig. 1.
a Einbaumige Pflückleiter, b Pflückschürze.

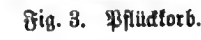
Fig. 2. Pflückhaken mit beweglichem Gegenhaken.

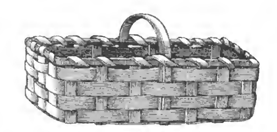
Als Geräte zum Pflücken dienen möglichst lange, leichte, ein- oder zweibaumige Leitern (Fig. 1), ein Pflückhaken (Fig. 2) zum Heranziehen der Äste und ein Pflückkorb (Fig. 3).

Die einfachen Leitern legt man von außen gegen günstig gestellte Kronenäste und bindet sie beim Aufsteigen an den ersten zu erreichenden Ast mittelst eines Taues fest, um ein Abrutschen zu verhüten.

Der Pflückkorb (Fig. 3) aus Weiden hergestellt, ist innen mit Packleinen benäht, damit eine Beschädigung der Kirschen und andrer Früchte an den harten Korbwandungen vermieden wird.




Fig. 3. Pflückkorb.


Fig. 4. Versandkorb.

So oft der Korb voll ist, wird er an einem Seile heruntergelassen, um unten vorsichtig durch eine andre Person in einen größeren, mehr flachen als hohen Korb (Fig. 4) entleert zu werden. Auch dieser Korb wird am besten mit Packleinen oder starkem Papier ausgelegt. Diese Körbe dienen auch als Pflück- und Versandkörbe für andres Obst.

Das Pflücken der Kirschen für den Versand darf nur an schönen, trockenen Tagen vorgenommen werden, weil sie sich sonst nicht halten.

Die Kirschen müssen mit den Stielen gepflückt werden, einesteils, weil sonst aus der Stielhöhle Saft ausfließen und dadurch das Ansehen der Früchte leiden, auch beim Versand sich an diesen Stellen schnell Schimmelpilze einfinden würden, anderenteils, weil der am Baum sitzenbleibende Fruchtstiel unnötigerweise noch so lange dem Baum Säfte entziehen würde, als Leben darin ist.

2. Pflaumen und Zwetschen. Die feinen Tafelfrüchte und die zum Einmachen, sowie solche, die verschickt werden sollen, werden vorsichtig mit Stielen gepflückt, auch dürfen diese Früchte noch nicht vollreif sein d. h. die Früchte dürfen noch nicht zu weich sein. Auf die Erhaltung des weißlich-bläulichen Duftes ist besonderer Wert zu legen, da dadurch der Marktwert der Früchte um ein Bedeutendes gehoben wird.

Zwetschen und Pflaumen, die zum Trocknen oder sonstigen Wirtschaftszwecken (Muß) gebraucht werden sollen, lasse man am Baume hochreif werden, so daß die Haut oben am Stielende einzuschrumpfen an-

fängt. Diese Früchte dürfen geschüttelt werden, was ihnen um so weniger schadet, als das Fruchtfleisch in diesem Stadium der Reife ziemlich zähe geworden ist.

Bei Bäumen, die auf bebautem oder festem Boden stehen, thut man gut, vor dem Schütteln der Früchte unter den Bäumen loses Stroh auszubreiten, um die auffallenden Früchte vor Beschmutzung und dem Aufplatzen der Haut zu schützen.

Die Zwetschen und Pflaumen müssen an trockenen schönen Tagen, am besten nachdem der Tau vorüber ist in den Morgenstunden bis ca. 11 Uhr und den Nachmittagsstunden von ca. 3—6 Uhr gepflückt werden, dann haben sie den feinsten Geschmack.

Die Pflaumen und Zwetschen werden auch in mehr flache als hohe Körbe gepflückt.

3. Aprikosen, für die Tafel, Versand und Verwertung müssen, da diese Frucht eine sehr empfindliche, leicht verletzbare Haut hat, mit der Hand gepflückt werden; die Erhaltung der Stiele ist hierbei nicht gut möglich, da dieselben außerordentlich kurz sind, sie auch auf den Verkaufswert der Frucht keine Einwirkung hat.

Die Stielwunde ist vor dem Verpacken der Früchte erst betrocknen zu lassen, da sich sonst hier leicht schon während des Transportes Fäulnis entwickelt. Die Früchte dürfen nur in flache, mit Holzwolle ausgelegte Körbe gepflückt und nicht zu viel Lagen über einander gelegt werden. Zwischen jede Lage Früchte lege man einen Bogen weiches Papier. Die Früchte für den Versand und Konserven, auch um sie für einige Zeit zu lagern, müssen gepflückt werden, ehe sie vollreif sind, sie müssen noch ziemlich hartes Fleisch haben. Es ist überhaupt nicht gut, die Aprikosen am Baume zu reif werden zu lassen, da sie dadurch wesentlich an Geschmack einbüßen und leicht mehlig werden. Wenn die Grundfarbe sich gelb färbt und die vom Stiele nach der Spitze zu verlaufende Vertiefung anfängt heller zu werden, dann ist es Zeit die Früchte zu pflücken.

Trockenes, schönes Wetter und in den Tageszeiten geflückt, wie bei Pflaumen angegeben, tragen wesentlich zur Erhöhung der Güte und zu längerer Haltbarkeit bei.

4. Pfirsiche müssen ebenfalls mit der Hand gepflückt werden. Man nimmt die Frucht zwischen die Fingerspitzen und giebt ihr eine halbe Drehung, zieht ein klein wenig während des Drehens an und läßt sie dann in die Hand fallen ohne sie zu drücken.

Für den Versand und Konserven dürfen auch diese Früchte nicht vollreif werden. Wenn die Hautfärbung heller und der Geruch stärker wird und sich die Frucht leicht vom Fruchtholz ablöst, dann ist es Zeit zum Pflücken.

Für den direkten Verbrauch der Pfirsiche dürfen die Früchte gerne etwas reifer am Baume werden, nur muß man sie vor Ameisen und Ohrwürmern, auch Kellerrasseln hüten, was unter Umständen seine Schwierigkeiten hat. Werg-, Watte- oder Leimringe um den Stamm gebunden, können helfend einwirken.

Im übrigen ist dasselbe zu beachten, was für die Aprikosen empfohlen ist.

b. Kernobst.

1. Äpfel. Es ist ein Unterschied zu machen bezüglich der Ernte der Sommer-, Herbst- und Winteräpfel.

Bei Sommeräpfeln tritt die Reife des Fruchtfleisches mit der der Kerne zugleich ein. Um länger Nutzen von diesen Äpfeln haben zu können, event. um sie versenden zu können, ist es notwendig, diese Früchte nicht ganz vollreif am Baume werden zu lassen. Man pflücke dieselben daher, sowie die grüne Grundfarbe der Schale eben anfängt ins Gelbliche überzugehen. Pflückt man täglich nur gerade diese Früchte aus, so kann man hierdurch die Ernte ziemlich verlängern. Es sind diese Früchte aber auch von besserem Geschmack als die, die man am Baume hat vollreif werden lassen, letztere werden gar zu häufig gleich mehlig.

Das Sommerobst breche man nicht bei vollem Sonnenschein, sondern entweder morgens, nachdem die Früchte abgetrocknet sind, oder an trüben, aber trockenen Tagen, es erhöht diese Maßnahme wesentlich den Wohlgeschmack.

Die Herbstäpfel, deren Lagerreifeperiode zwischen Mitte September und Mitte November liegt, sollen abgeerntet werden, sobald die Baumreife der Früchte vollkommen eingetreten ist, d. h. sich die Früchte mit vollem Stiele leicht von dem Fruchtholz loslösen lassen. Man pflücke nur bei trockenem Wetter.

Die Winteräpfel, deren Baumreife in der Zeit von Mitte bis Ausgangs Oktober liegt, lasse man möglichst lange am Baume sitzen, denn gerade in der letzten Zeit des Wachstums nehmen die Früchte außerordentlich an Größe zu, ganz besonders beobachtet man dies an den Küstenstrichen. Ein leichter Frost schadet den Früchten an den Bäumen nichts. Es rächt sich meistens bei Winteräpfeln sehr, wenn man sie zu früh erntet, da dadurch diese Früchte einen wesentlich schlechteren Geschmack bekommen und meistens sehr stark schrumpfen.

Ganz besonders schädigt ein zu frühes Abernten die Bäume. Wo Obst auf dem Baume verkauft wird, findet man gar zu häufig, daß ein zu frühes Abernten vorgenommen wird, ein Unfug, der nicht scharf genug verurteilt werden kann. Die Ernte geht noch einmal so schnell vor sich, wenn die Früchte richtig baumreif sind. Auch die Winteräpfel dürfen nur bei trockener Witterung gepflückt werden.

2. Birnen. Bei diesen haben wir ebenso wie bei den Äpfeln zu unterscheiden zwischen Aberntung der Sommer-, Herbst- und Winterbirnen.

Bei den Sommerbirnen ist auch ein Auspflücken derjenigen Früchte täglich zu empfehlen, deren grüne Schale eben anfängt gelblich zu werden, man beachte im übrigen die bei der Ernte der Sommeräpfel angegebenen Regeln auch hier.

Bei Herbstbirnen beachte man neben den für Herbstäpfel ange-

gebenen Regeln, daß einige Birnsorten früher gepflückt sein wollen d. h. ehe sie die volle Baumreife erreicht haben Denn diese werden bei zu langem Hängen am Baume leicht holzig und ungenießbar, während ein allzufrühes Pflücken die Früchte einschrumpfen läßt. Durch mehrjährige Beobachtung und Anlegung eines Pflückkalenders wird es der Besitzer solcher zweifelhaften Sorten in Erfahrung bringen, wann der geeignete Zeitpunkt zum Pflücken ist. Trockenes Wetter darf nur zum Pflücken benutzt werden.

Auch einige Sorten Winterbirnen müssen vor voller Baumreife gepflückt werden, während die Mehrzahl der Winterbirnen möglichst lange am Baume belassen werden soll, da gerade bei diesen in der letzten Zeit ihres Wachstumes besonders eine Größezunahme stattfindet. Trockene Witterung ist für das Pflücken der Winterbirnen ebenfalls erforderlich.

Allgemeine Regeln für das Pflücken des Kernobstes sind:

„Das Obst wird von Leitern aus teils mit der Hand, teils mit dem

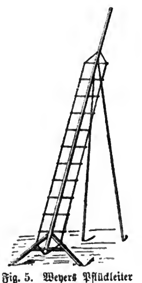


Fig. 5. Weyers Pflückleiter mit festem Fuße.



Fig. 6. Weyers Pflückleiter mit beweglichem Fuße.

Obstpflücker gepflückt. Außer der in Fig. 1 dargestellten Leiter dienen als sehr empfehlenswerte Leitern zum Pflücken die von Herrn Weyer, Nieder-Ingelheim a. Rh. erfundenen patentierten Einbaumleitern mit festem Fuß für ebenes Terrain und mit beweglichem Fuße für bergiges Terrain (Fig. 5 und 6). Auch die von obengenanntem Herrn in den Handel gebrachte Leiternstütze, um jede gewöhnliche Leiter zu einer freistehenden zu machen ist sehr praktisch und empfehlenswert.

Ist das Obst baumreif oder doch annähernd, so geht das Pflücken

mit dem Pflücker gut von der Hand, man kann damit dann von einem Standpunkte aus im weiten Umkreise die Früchte abpflücken, ohne gezwungen zu sein, die Leiter so oft umsetzen zu müssen.

Als Pflücker, der sich von sämtlichen mir bekannten Sorten in der Praxis am besten bewährt hat, mit dem man überall ankommen kann, empfehle ich den sogenannten Lucas'schen (Fig. 7). Bei nicht allzuhohen Bäumen kann man auch mittelst eines solchen Pflückers das gesamte Obst von der Erde aus abernten. Man benutzt dazu verschieden lange Bambusschächte (wie sie zu Angelruten im Handel sind), auf die man den Pflücker befestigt, um so in den verschiedenen Höhen pflücken zu können. Gepflückt werden nur die großen und mittelgroßen, tadellosen Früchte, während die kleinen oder krüppelhaft gewachsenen, rissigen, stark fleckigen 2c. nachher abgeschüttelt werden können, um zu irgend welchem Produkte verwertet event. als Fallobst verkauft zu werden.

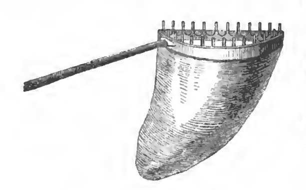


Fig. 7. Lucas'scher Obstpflücker.

Beim Pflücken des Kernobstes mit der Hand verfährt man ebenso, wie es bei Pfirsichen empfohlen wurde.

Das Obst wird, wenn von der Leiter gepflückt wird, in eine Pflückschürze (Fig. 1) oder in einen mit Haken in den Baum resp. an die Leiter gehängten Korb, dessen Boden und Wandungen mit Heu oder Holzwolle ausgefüttert oder mit dickem Sackleinen bekleidet sind, gepflückt. Ist der Korb voll, so läßt man ihn an einem mit hinaufgenommenen Seile herunter, damit er unten von einer anderen Person in größere Körbe entleert werde. Hierbei dürfen die Früchte nicht in die Körbe geworfen, sondern müssen vorsichtig hineingelegt werden, es kommt dies ganz besonders bei Birnen und den weichfleischigen Apfelsorten (Calvillen, Rosenäpfel) in Betracht. Auch die größeren Körbe dürfen nicht zu groß sein, sie dürfen höchstens 25 Kilo Obst fassen, das Obst soll nicht zu lange in den Körben belassen werden, diese Körbe müssen ebenfalls mit Holzwolle resp. Heu ausgelegt sein. Während nun unten eine Person den Korb entleert, muß dem Pflücker immer gleich wieder am Seile ein leerer Korb hinaufbefördert werden, damit der Pflücker ununterbrochen seine Arbeit fortsetzen kann.

Alles Tafelobst und dann das Wirtschaftsobst 1. Ranges muß unbedingt gepflückt werden, damit es lange haltbar ist und einen dem höheren Preise angemessenen Wert besitzt.

Mostobst, Wirtschaftsobst 2. Ranges und die beim Pflücken an den

Bäumen gelassenen fehlerhaften und kleinen Früchte, für welches Obst nur ganz niedere Preise bezahlt werden, können geschüttelt werden.

Es ist hierbei aber dringend zu empfehlen, mit dem Schütteln zu warten bis die betreffenden Sorten die Baumreife erreicht haben, einesteils ist dann das Obst zu Obstwein ꝛc. wertvoller, anderenteils leiden die Bäume nicht so viel, da die Frucht sich dann leicht vom Fruchtholz löst, werden weniger desselben abgebrochen. Bei dem Schütteln des Obstes empfiehlt es sich, unter den Bäumen dick Stroh auszubreiten, es wird dadurch noch ein ganz Teil unverletzter Früchte gewonnen, die von den verletzten sorgfältig aussortiert, sich länger aufbewahren lassen. Das Abschlagen der Früchte mit Stangen ist wegen der damit verbundenen Demolierung der Bäume auf das Entschiedenste zu verwerfen. — Beim Schütteln hüte man sich, mit Nägeln oder Hufeisen beschlagenen Stiefeln in die Bäume zu steigen, da dadurch leicht Rindenquetschungen erzeugt werden, aus denen unter Umständen der Krebs hervorgeht.

Die Früchte, die gelagert werden sollen, dürfen möglichst wenig mit der Hand berührt werden, damit sie sich gut halten. Die meisten der Kernobstfrüchte, namentlich Äpfel, sind auf ihrer Schale mit einem ganz feinen Wachsüberzug versehen, der bei öfterer Berührung mit der Hand leicht wegschmilzt. Diese Stellen sind dann den verderbenbringenden Pilzen und Bakterien ausgesetzt, wir sehen daher dann oft, daß gerade an solchen Stellen die Fäulnis einsetzt. Deshalb ist zu empfehlen, die Früchte gleich unter den Bäumen zu sortieren und auf die Horden zu legen, auf denen sie dann direkt in den Aufbewahrungsraum gebracht und aufgestellt werden. Es gilt dies ganz besonders von den Calvillen: „Calville blanc, Calville rouge, Gravensteiner, gelber Richard ꝛc."

Ganz feine Tafelfrüchte sollen am besten nur mit Handschuhen, sowohl beim Pflücken als auch beim Sortieren und Verpacken angefaßt werden.

c. Schalenobst.

1. Walnüsse machen ihre Reife dadurch bemerkbar, daß die grüne äußere Schale am Baume aufplatzt und einige Nüsse herunterfallen.

Das Abernten geschieht mittelst Stangen, mit denen man vorsichtig die Früchte herunterschlägt, ohne zuviel die Fruchthölzer zu verletzen; sind die Nüsse ordentlich reif, so lassen sie sich auf diese Art leicht abernten. Nachdem die Nüsse ordentlich von den äußeren, noch anhaftenden Schalenteilen befreit sind, thut man sie in kaltes Wasser und bearbeitet sie gehörig mit einem Besen, um möglichst alles Unreine zu entfernen. Um die Schale der Nüsse möglichst hell zu machen, füge man dem Wasser etwas Soda bei.

Die Nüsse werden dann auf Horden, Säcke oder Laken dünn ausgebreitet und der Sonne ausgesetzt zum Trocknen. Bei trüber Witterung bringe man die Nüsse an einen trockenen Ort (Boden, Kammer ꝛc.), wo sie starkem Zuge ausgesetzt sind. Nachdem die Nüsse ordentlich getrocknet

sind, werden sie, um sie noch besser haltbar zu machen auf einige Tage in der Räucherkammer dem Rauche ausgesetzt.

2. Haselnüsse müssen gepflückt werden, wenn sie sich leicht aus ihrer Hülle entfernen lassen.

d. Beerenobst.

1. Die Stachel- und Johannisbeeren sind reif, wenn ihre Haut durchsichtig ist; sie müssen dann gepflückt und möglichst schnell verbraucht werden, da sie sich in diesem Zustande nicht lange aufbewahren lassen. Für den Versand müssen diese Früchte vor der vollen Reife gepflückt werden. Für Konserven dürfen Stachelbeeren auch nicht vollreif am Strauche werden.

Die Früchte werden am besten in Spahnkörbe, die innen mit Papier oder Leinen ausgelegt sind, gepflückt. Die Körbe müssen mehr lang als breit und nicht zu tief sein (Fig. 4), damit nicht zu viel Früchte aufeinander liegen und dadurch ein zu starker Druck auf die unteren Lagen erzeugt wird.

Die Früchte sollen am besten nur in den Morgenstunden oder in den späteren Nachmittagsstunden gepflückt werden.

2. Himbeeren und Brombeeren zeigen ihre Reife durch die Färbung und dadurch an, daß sie gutwillig vom Kelche loslassen. Als Tafelfrüchte werden sie mit Kelch und einem kleinen Stielteile gepflückt, zur Verwertung im Haushalte oder für den Markt dagegen ohne Kelch und Stiel. Die zum Versand bestimmten Früchte dürfen nicht vollreif gepflückt werden.

Zum Pflücken dieser Früchte bedient man sich ebenfalls kleiner flacher Spahnkörbe mit Papier ausgelegt, oder irdener Töpfe, damit namentlich bei Himbeeren kein Saft verloren gehe.

3. Erdbeeren für die Tafel oder zum sofortigen Gebrauch pflücke man, wenn sie recht schön reif sind, was man an der Farbe und intensiven Geruch der Früchte erkennt; zum Versand und Konserven als Ganzfrucht dürfen sie dagegen nicht zu reif sein.

4. Tafeltrauben werden geerntet wenn sie ihre volle Reife erhalten haben, diese erkennt man einesteils an der Weichheit und Färbung der Beeren, anderenteils am Geschmack.

Man pflücke die Trauben in flache, mit Weinblättern ausgelegte Körbe, lege zwischen jede Schicht wieder Weinblätter; man hüte sich, die Früchte viel mit den Händen zu berühren, damit der schöne Duft, der viel zum guten Ansehen der Traube beiträgt, nicht abgewischt wird.

II. Das Sortieren des Obstes.

Allgemeines.

Wie alle landwirtschaftlichen Produkte nur dann einen wirklichen Marktwert besitzen, wenn diese marktfähig zugerichtet sind, so ist es auch bei dem Obst.

Wie die Kartoffel, sowie sie vom Felde kommt, nicht verkaufsfähig ist, sondern durch Sortieren mit der Hand oder Sortiermaschine erst einen höheren Verkaufswerth erhält, so können wir das Obst, wie es vom Baume kommt, auch nur zu einem sehr niedrigen Preise als Mostobst oder minderwertiges Wirtschaftsobst los werden, sind dagegen die Früchte sorgfältig sortiert in zwei resp. drei Qualitäten, so ist ein hoher Nutzen daraus zu ziehen.

Ein sehr drastisches Beispiel liefert folgender Vorfall: „Ein Landmann, der mir mitgeteilt hatte, daß er seither sein gesamtes Obst an einen Obsthändler verkauft und dafür pro 50 Ko. 3—5 Mk. je nach den Jahren erhalten habe — in dem Garten befinden sich fast nur edle Sorten von Äpfel und Birnen, — fing auf meine Veranlassung und nach meiner Vorschrift an, sein Obst sorgfältig zu sortieren und erzielte für Gravensteiner I. Qualität für 50 Ko. 25 Mk., für II. Qualität 12 Mk, die dritte Qualität wurde im Hause zum Kochen und zum Gelee verbraucht, wodurch fast die Kosten für Pflücken und Sortieren gedeckt wurden; ebenso brachten ihm die übrigen Obstsorten namhafte höhere Einnahmen, so daß dieser Besitzer von der Rentabilität des Obstbaues fest überzeugt war und leicht die Zeit fand, eine sorgfältige Sortierung seines Obstes vornehmen zu lassen.

Selbstverständlich dürfen die einzelnen Sorten nur gesondert zu Markt gebracht werden, es dürfen also nicht Gravensteiner und Prinzenäpfel durcheinander gemischt werden.

Beim Sortieren des Tafelobstes müssen peinlich alle wurmstichigen, schwarzfleckigen, rissigen, verkrüppelten und eventuell gedrückten oder gestoßenen Früchte aussortiert werden, diese kann man entweder im eigenen Haushalte verwerten, oder zu niedrigen Preisen verkaufen. Es muß aufmerksam darüber gewacht werden, daß alles fehlerhafte Obst, welches das gute Aussehen der Ware beeinträchtigt und den Gesamtwert herabdrückt, resp. die Unverkäuflichkeit der Ware herbeiführt, aussortiert wird.

Die guten Früchte sortiert man dann in 2 Qualitäten, der Größe der Früchte entsprechend.

Die erste Qualität des Tafel- und auch Wirtschaftsobstes, also die hochfeine Ware, ist immer sehr gesucht und werden dafür außerordentlich gute Preise bezahlt; aber auch die zweite Qualität, die guten Mittelfrüchte enthaltend, bringt noch immer gute Preise und ist oft recht begehrt.

Bei reeller Sortierung und solider Verpackung wird gerne jede Obst-

großhandlung gute Preise bezahlen, weil sie sicher sind, daß sich das Obst gut hält und die Gefäße eine gleichmäßige Qualität enthalten.

Lieber einige Zentner weniger verkaufen, als durch Zwischenstecken von kleinen oder fehlerhaften Früchten die Qualität der Ware verderben, das muß für jeden reellen Obstzüchter der Wahlspruch sein.

a) Sortieren des Steinobstes.

1. Kirschen. Bei diesen werden möglichst gleich unter dem Baume alle aufgeplatzten, angefaulten, angefressenen und verkrüppelten, auch stark mit Pilzen besetzte Früchte beseitigt; ein Sortieren nach Größe ist hierbei nicht nötig.

2. Pflaumen und Zwetschen. Hierbei werden gleich unter den Bäumen alle verletzten und verkrüppelten Früchte entfernt. Als feine Tafelfrüchte sortiere man die größten Früchte aus, während die gewöhnliche Größe auch gute Eßfrüchte geben, namentlich aber zum Dörren, Einmachen, oder Mußeinkochen verwendbar sind.

3. Aprikosen. Gleich beim Pflücken sortiert man die A. ihrer Schönheit, Größe und Reife entsprechend in drei Qualitäten, für die je ein Korb vorhanden sein soll, in die die Früchte gelegt werden. Die erste Qualität soll nur tadellose, vollkommen entwickelte Früchte von gleicher Größe enthalten. Die zweite Qualität wird aus den weniger vollkommen entwickelten Früchten gebildet. Die dritte Qualität bilden alle kleinen und sonst fehlerhaften Früchte.

4. Pfirsiche sortiert man gleich den Aprikosen in drei verschiedenen Qualitäten.

b) Sortieren des Kernobstes.

Äpfel und Birnen für die Tafel und Wirtschaft sortiere man in zwei resp. drei Qualitäten. Den sichersten Anhalt für dies Sortieren giebt uns das Gewicht der Früchte. Wir würden also z. B. Prinzen- oder Melonnaäpfel alle die Früchte, die neben einem tadellosen Äußeren, frei von Wurmstich, Flecken und Druckstellen ein Gewicht von 140 gr und mehr haben, als erste Qualität, und Früchte von 80—130 gr als zweite Qualität aussortieren. Hat man erst einige Früchte gewogen, so prägen sich dem Auge diese Größenverhältnisse so ein, daß man, auch ohne jede einzelne Frucht wiegen zu müssen, die Früchte mit Sicherheit in die betreffenden Qualitäten sortiert. Alle Früchte von geringerem Gewicht, oder die fehlerhaft, wurmstichig, fleckig, verkrüppelt sind, gehören in den Ausschuß oder in die dritte Qualität, welche zu billigem Preise verkauft, oder im Haushalte verwertet werden können. Während man die I. und II. Qualität sortenrein halten muß, können bei der dritten Qualität verschiedene Sorten untereinander gemischt werden. Gibt es in einzelnen Jahren keine Früchte von 140 gr vom Prinzenapfel 2c., so giebt es dann selbstredend auch keine erste Qualität, was namentlich häufig bei vernachlässigten Bäumen eintreten wird.

Das Sortieren nimmt man am besten gleich unter dem Bäumen vor, die feinen Apfel- und Birnensorten legt man gleich aus dem Pflückkorb resp. Schürze qualitätenweise in andere mit Holzwolle oder Packleinen ausgelegte Körbe oder gleich auf die Aufbewahrungshorden. Die harten Apfel- und Birnsorten schütte man ganz vorsichtig auf Haufen und sortiere die Früchte dann aus dem Haufen, es geht dies sehr schnell, da die Früchte einem immer zulaufen.

Während von feinen Apfel- und Birnsorten ihres mürben Fleisches wegen nur höchstens 2 Lagen in die Körbe gepackt werden dürfen, können die hartfleischigen gerne dicker in die Körbe gelegt werden. Die Früchte dürfen aber nicht in die Körbe geworfen, sondern müssen hineingelegt werden.

c) Sortieren des Schalenobstes.

Auch bei den Nüssen empfiehlt es sich, dieselben, ihrer Größe entsprechend in zwei Qualitäten zu sortieren, die dadurch ev. entstehenden geringen Kosten, werden reichlich durch die höheren Einnahmen gedeckt.

d) Sortieren des Beerenobstes.

Hierbei findet in der Regel keine direkte Sortierung der Früchte statt, obwohl es sich wohl bezahlt macht, für feine Tafelfrüchte immer die vollkommensten auszusortieren.

III. Die Aufbewahrung des Obstes.

Allgemeines.

Die Aubwahrung des Obstes hat den Zweck, dem Obstzüchter, Privatmann 2c. einen länger dauernden Nutzen von seinem selbstgezogenen event. gekauften Obst zu verschaffen.

Zu diesem Zweck eignet sich nur fehlerfreies Obst, solches mit Stoß- oder Druckstellen oder gar wurmstichiges eignet sich nicht zum Aufbewahren.

Das wichtigste ist ein guter Raum, Bodenkammer, Stube, Keller. Ein nach Norden gelegener Raum ist am meisten dazu geeignet.

Der Aufbewahrungsraum muß eine möglichst gleichmäßige Temperatur zwischen 6—10° C. haben, darf weder zu trocken noch zu feucht und muß dunkel sein; auch muß die Möglichkeit vorhanden sein, ihn gehörig auslüften zu können. Übelriechende, modernde Gegenstände dürfen sich in dem betreffenden Raum ebenso wenig befinden, als wie gährende Flüssigkeiten,

da die Gerüche leicht von Obst angezogen und sich erzeugende Pilze sich auf das Obst event. übertragen.

Bevor man Obst in die betreffenden Räume zur Lagerung einbringt, ist eine gründliche Reinigung sowie Desinfizierung (Anstreichen der Decken und Wände mit Kalk, Schwefeln) derselben dringend anzuraten.

Das Obst lagere man nicht auf Stroh- oder Heu-Unterlagen, da diese Materialien leicht die Feuchtigkeit aus dem Obst aufsaugen, um dann zu faulen, wodurch das Obst leicht angesteckt wird. Entweder lege man Bogen Papier oder Holzwolle auf dem Fußboden aus, oder bringe man in dem Raum übereinander Borde, Stellagen an, oder lagere das Obst

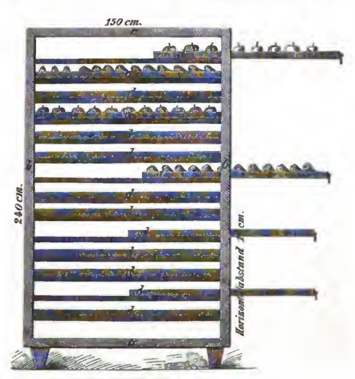


Fig. 8. Obstaufbewahrungsgestell.

noch besser auf übereinander gestellte Horden, die unterste Horde ca. 1 Fuß von der Erde und so Horde auf Horde gesetzt. Für diesen Zweck kann man auch Stellagen aus Latten zusammennageln, auf die in Zwischenräumen von 25 cm immer auf zwei Querlatten eine solche Horde eingeschoben wird. (Fig. 8 ähnlich).

Die Horden werden aus Brettern von alten Kisten 2c. folgendermaßen hergestellt. Es wird ein Rahmen aus 1 ½ m langen, 70—80 cm breiten und 10—15 cm hohen Brettern zusammengenagelt, der Boden wird durch

ein Weidengeflecht hergestellt, welches auf 2 in die Längswandung eingelassenen Querlatten ruht. (Fig. 9).

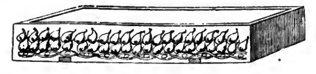


Fig. 9. Obsthorde.

Der Boden der Horden kann aber auch durch dünne 1 cm auseinander quer untergenagelte Latten oder Brettchen von 2—3 cm Breite hergestellt werden.

Ein sehr praktisches Hordengestell ist das mehrfach mit ersten Preisen ausgezeichnete, von Herrn Professor Dr. Stötzer in Bützow in Mecklenb. erfundene, seiner Handlichkeit und seiner Beweglichkeit wegen, da man diese auf Wunsch mit Rollen bekommen kann. (Fig. 10 und 11).

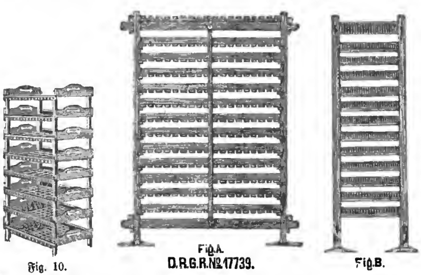


Fig. 10. Prof. Dr Stoetzers Hordengestell zum Aufeinanderstellen.

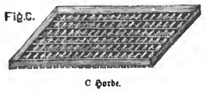
Fig. 11. Prof. Dr. Stoetzers verschließbares Hordengestell. Die Horden zum Einschieben. A Vorderansicht. B Seitenansicht.

Man kann, wenn solche Hordenstellagen mit Rollen angefertigt werden, einen ganzen Raum voll, eine Stellage neben der anderen aufstellen, wenn nur an einer Seite des Raumes ein Platz von ca. $1^1/_2$ Stellagenbreite frei bleibt, um die einzelnen Stellagen beim Durchsehen des Obstes vorrücken zu können.

Die Horden gewähren auch den namhaften Vorteil, daß man gleich

unter den Bäumen auf dieselben das sortierte Obst legen und so die Früchte direkt in den Aufbewahrungsraum bringen kann, ohne dieselben noch einmal umlegen, also mit der Hand berühren zu müssen.

Dadurch, daß bei den Horden der Boden ein durchbrochener ist, ist es möglich, daß die Luft die Frucht von allen Seiten umgiebt, was wesentlich zur längeren Haltbarkeit des Obstes beiträgt.



C Horde.

Ist die Luft in dem Aufbewahrungsraum zu feucht, so stelle man je nach Größe des Raumes ein oder mehrere Gefäße mit Chlorkalcium (Chlorkalk) oder auch mit gebranntem Kalk auf, beide saugen den Wassergehalt der Luft begierig auf. Chlorkalk kann man nach Verdunstung des Wassers öfter wieder benutzen. — Ist die Luft in dem Raum zu trocken, so besprenge man die Gänge etwas mit Wasser, oder man nehme einen nassen Scheuerlappen und scheure damit leicht die Gänge.

Wenn zu große Kälte in dem Raum eintritt, so daß Gefahr vorhanden, daß das Obst gefrieren könnte und ein Ofen darin nicht vorhanden ist, so stelle man einen Petroleumofen, wie sie jetzt viel gebraucht werden, oder einen Petroleumkochapparat in dem Raum auf; auch eignen sich die Carbonatron-Oefen für diesen Zweck sehr gut, nur sehe man sehr darauf, daß weder diese noch die Petroleumöfen dunsten. —

Ein häufiges Durchsehen des Obstes in dem Aufbewahrungsraum ist sehr notwendig, damit faulendes sofort entfernt wird, wodurch die Ansteckungsgefahr vermindert wird. Fängt in einem Raum das Obst stark an zu faulen, so empfiehlt es sich, nach sorgfältigster Entfernung alles Faulenden, eine leichte Schwefelung des Raumes vorzunehmen. Das aussortierte, fehlerhafte Obst dritter Qualität, welches oft stark mit Pilzen ꝛc. besetzt ist, sollte der Ansteckungsgefahr wegen niemals mit dem guten Obst in denselben Aufbewahrungsraum gebracht werden. Am besten wird dasselbe baldmöglichst zu irgendwelchem Produkte verarbeitet. Auch Fallobst darf nicht mit in den eigentlichen Aufbewahrungsraum gebracht werden.

Ungeziefer, Ratten, Mäuse, Kellerrasseln, Ohrwürmer ꝛc. müssen sorgfältig vom Obst ferngehalten werden.

a) Aufbewahrung des Steinobstes.

Steinobst als leichtverderbliche Frucht, läßt sich im Allgemeinen nicht lange aufbewahren, nur wenn man die Früchte recht vorsichtig aberntet, ist es möglich, diese auf kurze Zeit aufzubewahren.

1. Kirschen lassen sich im frischen Zustande nicht besonders lange erhalten. An einem dunkeln kühlen, trockenen, luftigen Raum kann man die Kirschen einige Tage aufbewahren, wenn man sie auf Horden oder Stellagen dünn auseinander breitet.

2. Pflaumen und Zwetschen. Den Pflaumen geht es wie den Kirschen, auch sie lassen sich für gewöhnlich wenige Tage aufbewahren. Für Eiskellerbesitzer gibt es eine Aufbewahrungsweise, wodurch man die Pflaumen auf mehrere Monate frisch erhalten kann. Man legt sorgfältig gepflückte, nicht zu reife Pflaumen auf kleine Horden, eine neben die andere, stellt diese in Kisten, deren Wandungen mehrfach durchlöchert sind und setzt diese Kisten in den Eiskeller. — Jedenfalls am besten von allem Steinobst lassen sich die Zwetschen aufbewahren. Um diese recht lange aufbewahren zu können, müssen sie vor allem recht reif und bei absolut trockener Witterung gepflückt werden; man lege sie dünn auseinander auf Horden oder ein leinenes Tuch 2c. und bringe sie in einen kühlen, luftigen, trockenen, nicht zu hellen Raum. Wenn auch die Haut dieser Früchte allmählich mehr und mehr einschrumpft, so bleiben sie doch zum Rohgenuß, wie zur Verwertung außerordentlich wertvoll. — Der Raum, in dem die Früchte lagern, muß bei trockener Witterung öfter gelüftet werden, auch ist ein Durcheinanderrühren der Früchte, nach Auslesen der event. schlecht gewordenen von Vorteil.

Direkt. Fr. Lucas-Reutlingen schildert in seinem Buch: „Das Obst und seine Verwertung," Verlag von Eug. Ulmer in Stuttgart, Preis 6 Mk. eine Aufbewahrung von Zwetschen, wonach sie sich bis Ostern halten sollen. Es heißt dort: Die Früchte werden bei voller Reife, doch ehe sie am Stiele einschrumpfen, sehr sorgfältig durch Abschneiden mit den Stielen geerntet und teils ohne alles Weitere, teils mit Papier umgeben in Einmachgläser eingelegt, oder sie werden ebenfalls eingewickelt, in einen glasirten Topf gebracht; die Gefäße werden mit Schweinsblase fest zugebunden. Hierauf werden diese sämtlich gut zugebundenen Gläser in ein 3 Fuß tiefes Loch in den Garten eingegraben und die darüber gebrachte Erde mit Laub bedeckt, um auch bei strenger Kälte das Aufgraben möglich zu machen.

3. Aprikosen lassen sich, wenn nicht ganz vollreif bei trockener Witterung gepflückt, immerhin einige Zeit aufbewahren, wenn dieselben in einem trockenen, dunkeln, kühlen Raum auf Horden einzeln ausgelegt werden, so daß die einzelnen Früchte sich nicht berühren; es empfiehlt sich aber, die Früchte nicht direkt auf die Horden zu legen, sondern eine dünne Schicht feiner Holzwolle unterzulegen.

4. Pfirsiche. Auch diese lassen sich etwas aufbewahren, wenn man genau ebenso verfährt, wie es bei den Aprikosen empfohlen ist.

b. Die Aufbewahrung des Kernobstes.

Äpfel und Birnen. Die Sommerfrüchte, welche sich immerhin nur kurze Zeit aufbewahren lassen, weil diese schnell vergänglich sind, ernte man vor voller Baumreife ab und lagere sie auf Horden oder Borte in nur einer Schicht in einem dunkeln, mäßig trockenen, luftigen, kühlen Raum.

Die Herbstfrüchte, welche schon größere Haltbarkeit in sich bergen, bewahrt man am besten in einem dunkeln, kühlen, trockenen, luftigen Raum

auf und zwar die feinen Tafeläpfel als: Roter Herbstcalvill, Gravensteiner Prinzenapfel, Sommerparmaene, Hirschfeld's grand Richard und ähnliche, sowie die feinen Tafelbirnen nach Qualität sortiert, einzeln in Papier (am besten Seidenpapier) gewickelt auf Horden oder Stellagen, eine Frucht neben die andere gelegt, daß sie sich möglichst gegenseitig nicht berühren. Die härteren Sorten können auf den Fußböden von Böden, Kammern 2c. in mehreren Lagen übereinander, jedoch nicht zu dick, vorsichtig aufgeschichtet werden. Ein unvorsichtiges Umgehen, Werfen, oder Ausgießen aus Körben ist hierbei ebenfalls zu vermeiden. Auch diese Früchte sollen gesondert, nach Qualitäten sortiert, in dunkeln, kühlen, luftigen Räumen aufbewahrt werden. — Da das Obst in den ersten Tagen auf dem Lager einen Teil seines Wassergehaltes verdunstet und dadurch die Luft in dem Raume stark mit Feuchtigkeit geschwängert wird, so ist anzuraten bei trockener Witterung jeden Tag in der Mittagszeit einige Stunden die Fenster zu öffnen, um möglichst die zu viele Feuchtigkeit aus dem Raume zu entfernen.

Die Winterfrüchte lasse man nach dem Abernten erst einige Zeit (ca. 14 Tagen) auf kleine spitze Haufen geschichtet, an einem recht luftigem Ort liegen, damit dieselben hier einen Teil ihres Wassergehaltes verdunsten um später im eigentlichen Aufbewahrungsraum keine zu feuchte Luft zu erzeugen. Ein Bedecken der Früchte mit Zeitungspapier 2c., um dieselben möglichst gegen Unreinlichkeiten zu schützen, ist empfehlenswert.

Alle stark berosteten Früchte (graue Reinetten namentlich) machen hiervon eine Ausnahme, dieselben sollen möglichst sofort in den Aufbewahrungsraum gepakt werden, da diese, wenn sie länger an der Luft liegen, leicht schrumpfen. — Ein Abreiben der aufzubewahrenden Früchte mit wollenen Lappen, wie es vielfach empfohlen wird, ist nicht ratsam, weil dadurch gar zu leicht die dünne Wachshaut oder andere die Schale schützende Teile abgerieben oder doch verletzt werden könnten. Erst unmittelbar vor dem Genuße reibe man die Früchte ab.

Man lege die Früchte in dem Aufbewahrungsraum möglichst so, daß der Kelch nach unten, der Stiel nach oben gekehrt ist. Alle Früchte müssen ganz trocken in den Aufbewahrungsraum gebracht werden.

Winterbirnen lege man in dem Aufbewahrungsraume möglichst nur in einer Schicht aus.

Auch für die Wintertafeläpfel empfiehlt sich dies Verfahren mehr, als das Ausschichten in mehreren Lagen. Da jedoch, namentlich in obstreichen Jahren, oftmals der Raum knapp ist, so lege man die hartfleischigen Tafeläpfel (z. B. Wintergoldparmaene, Baumanns Reinette 2c.) in doppelter Schicht. Das gute, gepflückte Wirtschaftsobst kann unbeschadet in dreifacher Lage aufgepackt werden.

Das Licht lasse man in den Raum nur so wenig als möglich eindringen. Man öffne daher die Fenster nur hinter vorgehängten dunkeln Gardinen oder Rohrmatten.

Es empfiehlt sich sehr die aufzubewahrenden Früchte in weiches Papier, am besten Seidenpapier, einzuwickeln, ehe man sie mit der Hand auslegt. Jedenfalls ist ein Überlegen des auf Stellagen, Horden 2c. lagernden Obstes,

dicht mit Papier dringend anzuraten, einesteils des besseren Lichtabschlusses und der Temperaturschwankungen wegen, andernteils dient dasselbe, namentlich wenn Papierbogen doppelt übergelegt und an den Seiten gut zugesteckt sind, wesentlich gegen das Eindringen des Frostes

Auch das Aufbewahren des hartfleischigen Obstes in Fässern oder Kisten verdient alle Empfehlung. Kisten oder Fässer, die ca. 40—50 Kilo Obst fassen, sind die geeigneten hierzu.

Die Gefäße sind vor dem Gebrauche sorgfältig zu reinigen, darauf werden sie innen mit braunem Packpapier ausgelegt, so zwar, daß Boden und Seitenwandungen vollkommen bedeckt sind und oben so viel übersteht, daß nach Füllung der Gefäße dies Papier oben zusammenfaßt. Das Obst wird in diese Fässer 2c. ohne irgend welche Zwischenemballage hineingepackt, den Kelch nach unten. Sind die Gefäße hochvoll angefüllt so klappe man die überstehenden Papierbogen über dem Obst zusammen, presse mit Vorsicht die Deckel darauf und vernagele die Gefäße.

Es empfiehlt sich namentlich als besseren Schutz gegen das Eindringen des Frostes die Gefäße auswendig ganz mit Papier zu bekleben.

Wenn diese Fässer später geöffnet werden, müssen die Früchte ziemlich schnell verbraucht werden, da sie, wenn sie mit der Luft in Verbindung kommen, bald zu faulen anfangen. Will man das Obst langsam verbrauchen, so wende man außer den bereits angegebenen Maßregeln die an, daß man die Früchte einzeln in weiches Papier einwickelt und die Früchte dann schichtenweise einpackt, zwischen jede Schicht und in die Zwischräume fülle man reinen, lufttrockenen Sand oder trockenen Torfmull, oben und unten gebe man in das Gefäß einen etwas dicker Schicht davon.

Diese Aufbewahrung eignet sich ganz besonders für alle grauen Reinetten, werden dieselben gleich vom Baume so verpackt, so sind sie im Juni und Juli nächsten Jahres noch eben so frisch, als wie sie vom Baum kommen. Die Aufbewahrung des Obstes in diesen Gefäßen muß ebenfalls in dunklen, trockenen, kühlen Räumen stattfinden. Man lege unter die Gefäße einige Mauersteine, damit diese hohl stehen. Um Raum zu sparen, kann man gern die Gefäße auf einander stellen. — Daß auch bei dieser Aufbewahrungsmethode die einzelnen Sorten und Qualitäten auseinander gehalten werden müssen, ist wohl selbstverständlich. Man schreibt am besten außen an jedes Gefäß an, welche Sorte und welche Qualität darin enthalten ist. Auch muß von diesem Gefäßen das Ungeziefer (Ratten und Mäuse) fern gehalten werden.

Will man Birnen oder auch weichfleischigere Äpfel auf diese Weise aufbewahren, so lege man sie in die Gefäße, jede Frucht einzeln in Papier gewickelt, schichtweise zwischen weiche Holzwolle.

Die Aufbewahrung harten Winterobstes in Erdmiethen ist wohl die wenigst empfehlenswerte Methode, indem das Obst, wenn es im Frühjahr aus der Miethe kommt, schnell seine Farbe verliert, zu faulen anfängt, und der Geschmack der Früchte auch selbst in gekochten Zustande ein erdiger, eventuell moderiger ist.

Die Aufbewahrung von Weintrauben kann auf verschiedene

Weise ausgeführt werden. In einem dunkeln, kühlen, trockenen Raum, der zu lüften geht, zieht man zwei unmittelbar neben einander herlaufende Drähte. Die möglichst gut reifen Trauben werden bei trockenem Wetter mit einem 6—7 cm langen Stück Tragholz abgeschnitten, die Trauben müssen dabei nur möglichst wenig mit der Hand berührt werden. Alle schadhaften eventuell angefaulten Beeren schneide man mit einer spitzen Scheere aus; man schlage dann die ganze Traube in Seidenpapier ein und binde dasselbe oben am Stiel zu. Die beiden Schnittflächen des abgeschnittenen Rebholzes werden mit Flaschenlack zugelackt, dieses Holz dann zwischen beide Dräthe durchgezogen und quer gestellt, sodaß die Traube frei herunter hängt. Die Trauben dürfen sich aber nicht gegenseitig berühren. Rose de Charmeux giebt nach „Lucas das Obst und seine Verwertung" folgende Aufbewahrungsmethode an: „Man stellt die völlig reifen Trauben mit einem Stück abgeschnittenem Tragholz in Gläser, (Fig. 12) die Wasser, welches von Zeit zu Zeit nachgefüllt wird, enthalten, und in welche man einige Stückchen Kohle wirft um die Fäulniß zu verhüten und bringt diese Gläser, die in einer passenden Stellage aus Holz oder Eisen angebracht sind in einem dunkeln, nicht zu warmen Raum, wo kein Luftwechsel stattfindet, am besten ins Fruchthaus (Obstkammer). Es geht dies indeß nur mit hochreif gewordenen Trauben, die Ueberfluß an Zucker haben. Bis Februar, März kann man lockerbeerige, hochreife Trauben so aufbewahren, ohne daß sie von ihrem guten Aussehen etwas verlieren und ihren Wohlgeschmack einbüßen."

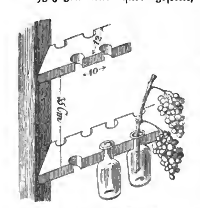


Fig. 12. Gestell zum Aufbewahren von Weintrauben.

Aufbewahrung der Nüsse. Diese werden in Säcken ca. 30 bis 50 Pfd. in einer Kammer ꝛc., wo es trocken ist, frei aufhängt. Hat man größere Massen so kann man sie ca. 30 bis 40 ctm hoch aufgeschichtet in einem trockenen Raum ausbreiten und sie zeitweilig umarbeiten, sei es mit den Händen oder mit Schaufeln.

Aufbewahrung des Beerenobstes findet in der Regel nicht statt, da diese Früchte eine sehr schlechte Haltbarkeit haben.

Eine eigene Art der Aufbewahrung, welche große Beachtung zu verdienen scheint, namentlich wo es sich um Aufbewahrung größerer Massen Obstes handelt, findet sich von Herrn Betten, Frankfurt a./Oder, im „Hann. Courier". Er schreibt da: Zur Zeit der Hyacinthen-Ausstellung im April (1895) in Charlottenburg wurde vom Obergärtner Weber ein Sortiment Äpfel ausgestellt, welches durch seine Frische allgemeine Bewunderung erregte und den Fachmann ganz besonders fesselte, weil viele Sorten darin enthalten waren, die sich unter gewöhnlichen Verhältnissen nur bis zum November conservieren lassen. Das Obst war nicht nach den

bisher bekannten Methoden aufbewahrt, es hatte dazu, wenn man so sagen darf, ein ganz neues System gedient. Während nach alter Methode Luftabschluß und Fernhalten jeder Feuchtigkeit Bedingung ist, war hier durch größtmögliche Erneuerung der Luft und durch Sättigung derselben mit Feuchtigkeit das Resultat erzielt. — Man hatte aus einem alten Spreekahn ein Obsterdhaus gebaut und zwar in der Weise, daß der Boden 1 m tief ausgeschachtet wurde in der Richtung von Osten nach Westen, 3 m breit. Das Haus ist dann noch auf der Südseite 1 m, auf der Nordseite 1,25 m aus dem Boden herausgebaut worden. Um jede unkontrollirbare Feuchtigkeit abzuhalten, wurden die Seitenwände mit Dachpappe überzogen und das von Norden nach Süden mit 25 cm Fall abschrägende Dach erhielt eine Verkleidung von Wellblech. Vorn, in der Mitte und am Ende des Hauses sind Luftschlote angebracht. Sie ragen etwa 1 ½ m über das Dach hervor. Damit die Wärme des Hauses eine gleichmäßige sei, ist das ganze Haus mit dem bei der Ausschachtung gewonnenen Boden 30 cm hoch bedeckt. Ein Längsgang teilt das Haus in zwei Hälften; im Gange ist der Reinlichkeit wegen ein Laufbrett hingelegt. Durch dicht übereinander stehende Etagen, an den beiden Seiten des Ganges entlang, ist nun das Haus für die Aufnahme des Obstes fertig gemacht. Das Obst kommt auf diesen Etagen (Horden) direkt vom Baume nur sortirt nach Güte und Größe. Ob es bei der Ernte regnet ist gleichgültig. Man schichtet eine, auch zwei Lagen, auf jeder Tablette übereinander. So lange es draußen warm ist, bleiben die Luftschlote Tag und Nacht geöffnet. Die Feuchtigkeit wird durch Besprengung des Laufbrettes reguliert; sobald dieses trocken ist muß gespritzt werden. Jede Spur von Pilzbildung wird nun außer von der sich stets erneuernden Luft noch durch etwas Schwefeldampf verhindert, indem man hin und wieder einmal mit einem brennenden Schwefelfaden durch das Haus geht. Auch bei eintretender milder Kälte, bleiben die Luftschlote offen. Erst wenn draußen 6—8 ° R Kälte herrschen und drinnen die Wärme auf + 1 oder + ½ ° R gefallen ist, wird es Zeit, sie zu schließen. Man darf aber nicht vergessen, sie zeitweilig zu öffnen, wenn die Innentemperatur steigen sollte; auch wenn es draußen wärmer wird, sind die Verschlüsse alsbald abzuheben. In ein wenig Aufmerksamkeit auf Temperatur und Lüftung besteht also die ganze Pflege. Der Obstzüchter ist außerdem jeden Augenblick in der Lage, seinen Vorrat mustern und von ihm nach Bedarf entnehmen zu können. Alles in Allem verdient das Weber'sche Obsterdhaus die größte Beachtung unserer Obstzüchter und es kann wesentlich dazu beitragen, die Obstkultur rentabler zu machen." — Hiernach soll also der Aufbewahrungsraum dunkel, kühl, luftig und etwas feucht sein. Es ist das auch sehr wohl verständlich, in gut gelüfteten Kellern, wo die Athmosphäre immer einen gewissen Feuchtigkeitsgrad hat, hält sich das Obst besser als in den viel trockeneren Bodenkammern.

IV. Die Verpackung des Obstes.

Allgemeines. Daß der Frischverkauf des Obstes unbedingt für den Obstzüchter die beste und lohnendste Verwertungsweise ist, ist allbekannt. Will aber der Obstzüchter sich einen ausgedehnten Kundenkreis erwerben, so gehört dazu, daß er tadelloses, sorgfältig sortirtes Obst versendet und dasselbe so sicher verpackt, daß es vollkommen unversehrt in die Hände des Consumenten gelangt.

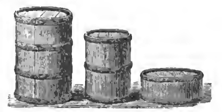


Fig. 13. Obstversandfässer.

Die Verpackung muß eine recht saubere, dem Auge wohlgefällige, solide sein, darf aber keineswegs durch unverhältnißmäßig schwere Behälter (Kisten, Fässer ꝛc.) und Emballage den Transport verteuern. Zum Verpacken benutzt man Kisten, Fässer und Körbe.

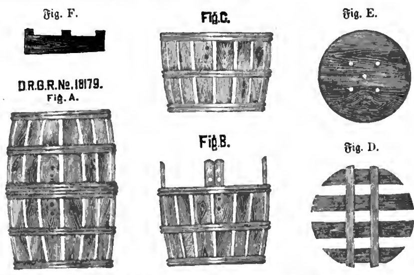


Fig. 14 A. Prof. Dr. Stoetzers Obst-Aufbewahrung und Versandfaß. B und C die auseinandergenommenen Teile. DEF Zwischenböden und Haltkammern.

Für den Obstexport sind ganz besonders die cylindrischen Obstversandfässer von Traun u. Co., Hamburg, St Pauli, Rosenstraße 64 oder

Max Reimer in Flörsheim a. Main geeignet. (Fig. 13). Aber auch das neu erfundene und patentirte Versandfaß von Dr. Stoetzer in Bützow (Meckl.) (Fig. 14) eignet sich vorzüglich zum Export, wie ganz besonders für den Versandt von Obst an Fruchthandlungen, weil dieses Faß teilbar ist und auf diese Weise die Früchte in Original-Packung in den Läden oder Schaufenstern ausgestellt werden können.

Zum Postversand von Obst empfehlen sich neben kleinen Holzkistchen die aus Holzstoff hergestellten Postversandkörbe (Fig. 15) und Kisten (Fig. 16) von Hermann Kulisch in Bautzen. Die Raumverhältnisse dieser Behälter sind:



Fig. 15. Postversandkörbe aus Holzstoff.

Nr. 9	hält	ca. 9	Liter	Obst	wiegt	leer	500	gr.
Nr. 13	"	13	"	"	"	"	700	"

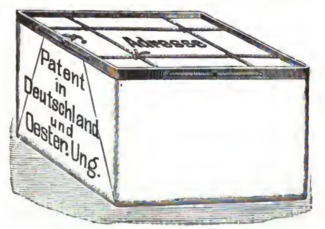


Fig. 16. Postversandkisten aus Holzstoff.

Nr. 1	hält	ca. 5	Liter	Obst	wiegt	leer	500	gr.
" 2	"	$7\frac{1}{2}$	"	"	"	"	650	"
" 3	"	12	"	"	"	"	850	"

Außer diesen sind sehr empfehlenswert die aus besonderer Pappe hergestellten Obst- und Weintrauben-Versandschachteln von Dürselen in St.

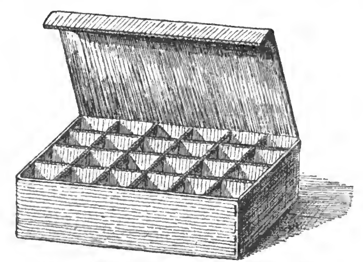


Fig. 17. Dürselens Obst- und Weintrauben-Versandschachteln.

Goarshausen a. Rh., die sich ganz auseinander nehmen lassen, und die ganz besonders für Pfirsich- und Aprikosen-Versandt geeignet sind. (Figur 17).

a) Verpackung des Steinobstes.

Kirschen werden, wenn sie nicht auf weite Entfernungen verschickt werden, also vom Lande zur nächsten Stadt zu Markt, in Weiden- oder Spahnkörbe (siehe Fig. 4) verpackt. Die Körbe dürfen höchstens 10 Pfd. = 5 Kilo fassen, dieselben werden mit reinem Papier oder mit Rabarber- oder sonstigen Blättern ausgelegt; die oberste Schichte Kirschen wird so gepackt, daß die Stiele nach unten kommen, darüber legt man wieder Papier oder Blätter und verschnürt die Körbe oben mit Bast oder Bindfaden. Bei weiterem Versand nimmt man runde Körbe aus Weidengeflecht, die ca. 10 Kilo Inhalt haben. Die Körbe werden etwas mit Stroh ausgelegt, darüber Papier gedeckt, dann thut man die Kirschen hinein, legt darüber Papier und Stroh und näht den Korb mit Packleinen zu. Die sehr praktischen Vierländer Obstkörbe (Fig. 18) werden mit Glattstroh überlegt und mit Bindfaden überschnürt. Sie bieten den Vorteil, daß die einzelnen Größen derselben genau aufeinander passen und vermöge des breit überstehenden Randes und des etwas gerundeten Bodens sehr fest aufeinander stehen. Über den Korb spannt man oben kreuzweise zwei Bügel aus Weiden oder Haselstöcken, so, daß nichts oben auf den

Korb gesetzt werden kann. Eine andere dem Auge sehr gefällige Verpackungsweise ist für Kirschen aber auch Pflaumen in Fig. 19 dargestellt.



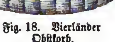


Fig. 18. Vierländer Obstkorb.

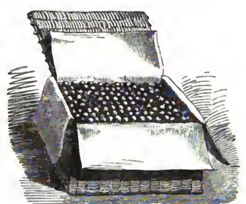


Fig. 19. Verpackungsweise für Kirschen und Pflaumen.

Der viereckige mit Deckel versehene Korb wird innen mit weißem Papier ausgelegt, die Kirschen hineingethan und zwar so, daß die Stiele der obersten Schicht alle nach unten gesteckt sind, die überstehenden Papierbogen werden übergelegt und der Deckel festgenäht oder verschnürt; solch ein Korb darf auch höchstens 10 Kilo Früchte enthalten.

Die feinste Art der Verpackung, die nur bei getriebenen oder den allerfrühesten Kirschen in Anwendung kommt, ist die in flache Kistchen. Die Kistchen werden aus dünnen gehobelten Brettchen in der Größe hergestellt, daß sie, wenn gefüllt, höchstens 5 Kilo wiegen. Die Packung geschieht folgendermaßen: Man nagelt den Deckel auf das Kistchen und nimmt den Boden los, dann legt man innen auf den Deckel Spitzenpapier, darauf legt man die Kirschen recht egal reihenweise so, daß die Stiele nach innen stehen. Ist das Kistchen gefüllt, so lege man das überstehende Papier darüber und nagele den Boden wieder auf. Beim Abheben des Deckels am Bestimmungsort gewähren die Kirschen, umgeben von dem Spitzenpapier, einen leckeren Anblick.

Die Körbe und Kisten müssen fest vollgepackt werden, daß sich die Früchte auf der Reise nicht rühren und drücken können.

Die Kirschen dürfen für den Versand nicht allzureif sein, im allgemeinen eignen sich die hartfleischigen besser dazu, als die weichfleischigen.

Dieselben Verpackungsweisen sind bei Pflaumen und Zwetschen verwendbar. Feine, sehr edle, große Pflaumen werden etwas vor der Vollreife gepflückt, einzeln in Seidenpapier eingewickelt und in mit Papier ausgelegten Kisten verpackt. Als Füllmaterial werden ganz weiche Holzwolle oder Papierschnitzeln benutzt.

Am meisten wird der Korbversand der Pflaumen von ca. 5 Kilo

Inhalt angewendet. Zwetschen für Massenverbrauch kann man in großen Körben (ev. Fig. 18) oder lose in Wagenladungen verschicken.

Aprikosen. Von diesen dürfen nur gesunde, tadellose nicht vollreife Früchte zum Versand kommen.

Die Früchte müssen in ganz trockenem, möglichst kühlen Zustande verpackt werden. Feine Tafelfrüchte verpackt man entweder in Dürselens Versandkisten (Fig. 16) oder in flachen Holzkisten, die 2, höchstens 3 Lagen Früchte fassen, die aber, wenn gefüllt, nicht mehr als 5 Kilo wiegen. (Fig. 20).

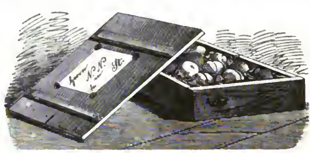


Fig. 20. Versandkiste.

Das Verpacken wird, wie bei Kirschen, umgekehrt vorgenommen. Der Deckel wird aufgenagelt und der Boden abgehoben. Zunächst auf den Deckel kommt eine Lage recht feine Holzwolle, darüber ein Bogen weißes Papier. Die Kiste wird überhaupt mit weißem Papier ausgelegt, dessen oberer Rand in Spitzenverzierungen ausgeschnitten ist, es wird dieser Rand umgeknifft, dann auf den Bogen Papier gelegt und darauf die Aprikosen jede einzeln in Seidenpapier gewickelt reihen- und schichtenweise eingepackt. Die Zwischenräume werden alle sorgfältig mit weicher Holzwolle ausgefüllt. Obenauf wird das überliegende Papier zusammengeschlagen und eine dünne Lage Holzwolle darübergebreitet, dann der Boden aufgenagelt. Die Früchte müssen so fest liegen, daß sie sich absolut nicht rühren können.

Auch in flachen Körben aus Weiden- oder Spahngeflecht werden Aprikosen verpackt. Man legt die Körbe unten und ringsum mit Holzwolle aus, legt die Früchte ein, natürlich auch in diesem Falle so, daß sie recht fest liegen, bringt eine Lage Holzwolle darüber und näht den Deckel oder Packleinen auf. Auch eignen sich hierfür ganz besonders die aus Holzfaserstoff hergestellten Versandkörbe (siehe Fig. 14).

Pfirsiche erster Qualität, werden ebenso wie bei Aprikosen angegeben verpackt, jedoch sollen diese nur in einer Lage eingelegt werden. Besonders eignen sich hierfür Dürselens Fruchtschachteln (Fig. 16), worin jede Frucht in Seidenpapier in weicher Holzwolle oder Watte je in einem Fache eingebettet wird.

Für Pfirsiche zweiter Wahl ist die Korbverpackung in nicht zu große, höchstens 4—5 Kilo haltende Körbe empfehlenswert. Die Verpackung

ist wie bei Aprikosen. Holzfaserstoffkisten oder Körbe empfehlen sich auch hierfür am meisten.

b) Die Verpackung des Kernobstes.

1. Äpfel. Die feinen und weichfleischigen Tafeläpfel werden in Seidenpapier, welches, je nach Sorte ob erste oder zweite Größe, eine andere Farbe haben sollte, eingewickelt.

Das Einwickeln geschieht wie bei Apfelsinen; der Apfel wird fast doppelt in Seidenpapier eingerollt und dann die beiden Enden des Papieres in entgegengesetzter Richtung gedreht (siehe Fig. 21).



Fig. 21. Das Einwickeln der Früchte in Seidenpapier.

Oder man nimmt eine Frucht mit der rechten Hand am Stiele und legt sie auf ein in der linken Hand ausgebreitetes Blatt Seidenpapier und dreht dann die vier Zipfel oben zusammen.

Die weichfleischigen und feinsten Tafelsorten z. B. Weißer Winter-Calvill, Gravensteiner, Roter Herbst-Calvill, Gelber Richard ꝛc. ꝛc. werden in Holzkisten oder Holzfaserstoffkisten verpackt. Die Kisten sind entweder nur für Postversand für 5 Kilo brutto; oder für Bahnversand zu 55—60 Kilo brutto a. 450—500 Stück Früchte, je nach Größe fassend, oder 25—30 Kilo brutto 200—230 Früchte, je nach Größe fassend.

Es sind dies Kisten, wie sie in Tirol für die feinen Tafeläpfel Roter und weißer Rosmarin ꝛc. verwendet werden. Die Kisten sind an den Kopfenden mit je 5 fingerdicken Löchern der Lüftung wegen versehen und haben folgende Maße: „Eine $^{1}/_{1}$ Kiste mißt 83 cm Länge, 35 cm Breite und 38 cm Höhe; $^{1}/_{2}$ Kiste mißt 66 cm Länge, 30 cm Breite und 31 cm Höhe (siehe B. L. Kühn-Rixdorf „der Obstmarkt").

Der Boden und die Wandungen der Kisten werden mit reinem weißen Papier überlegt, das an den Seiten über die Öffnung so weit hervorragen muß, daß man es nachher über den Früchten zusammenschlagen kann. Auf dem Kisten-Boden breitet man nun eine $2^{1}/_{2}$—3 cm dicke Lage weiche Holzwolle aus, auf die die Früchte reihenweise so fest gepackt werden,

daß sie sich absolut nicht rühren können, alle Hohlräume werden sorgfältig mit Holzwolle fest ausgefüllt. Zwischen zwei Lagen Früchte kommt immer ein Bogen weißes Papier, obenauf dann wieder eine dickere Lage Holzwolle, darüber schlägt man das Papier, welches man an den Rändern hat vorstehen lassen, zusammen und nagelt den Deckel auf.

Die Kisten müssen so hoch vollgepackt werden, daß der Deckel mit einiger Gewalt aufgepreßt werden muß.

Das hartfleischige Tafelobst z. B. Prinzenapfel, Reinetten ꝛc. wie auch das gepflückte Wirtschaftsobst packt man in Fässern. Die Fässer sollen 30—50 Kilo Obst fassen können; die kleineren Fässer (sogenannte Cementfässer) dienen für Tafelobst, die größeren für Wirtschaftsobst. Die Fässer werden ebenso wie die Kisten innen mit Papier ausgelegt, eine Schicht Holzwolle von 2—3 cm Dicke eingebracht, darauf die Äpfel fest gepackt, alle Hohlräume sorgfältig mit Holzwolle ausgestopft. Auf diese Weise packt man die Fässer voll, so daß die oberste Schicht Äpfel noch ein bis zwei Finger breit über den Rand hervorragen, legt eine Schicht Holzwolle und einen Bogen Papier darüber und preßt mittelst eines Hebebaumes den Deckel langsam soweit herunter, bis er in die Faßdauben einfaßt. Man hat in Frankreich und Tirol Faßdeckelpressen, aber es geht auch sehr gut, daß man ein Thau, welches an der einen Seite in der Höhe des Fasses um einen Hebebaum fest angebunden wird, unter dem Faß durchgenommen und das andere Ende ebenfalls über den Hebebaum gelegt und einigemale umgeschlungen wird, auf den Deckel des Fasses legt man unter dem Hebebaum einen Klotz und drückt nun den Hebebaum langsam herunter, bis der Deckel in die Faßdauben eingreift. Dann nagelt man über den Deckel einen Reifen.

Es ist zu empfehlen, die Fässer mit einigen Löchern zur Lüftung zu versehen, damit sich das Obst nicht zu stark erwärmt.

Harte Äpfel kann man auch ohne Zwischenmaterial in die Fässer packen, man legt Faßboden und Wandungen mit reinem Papier aus und packt dann Schicht auf Schicht Früchte recht fest ein, die Früchte dürfen aber nicht in das Faß geworfen, sondern müssen hineingelegt werden; man sehe beim Packen darauf, daß die Fruchtstiele nicht die darüber- oder darunterliegende Schicht verletzen. Die oberste Lage soll ca. 2 Finger breit über den Rand hinausstehen, es wird ein Bogen Papier darüber gelegt und der Deckel dann vorsichtig aufgepreßt. — Die oberste und unterste Schicht wird hierbei zwar etwas breit gedrückt, die übrigen Früchte können sich aber absolut nicht rühren und kommen unversehrt an.

Auch in hohe Weidenkörbe ca. 25—30 Ko. fassend, kann hartfleischiges Obst verpackt werden. Die Körbe werden zu dem Zweck auf dem Boden und an den Wandungen mit Stroh oder Holzwolle ausgelegt, über die Früchte legt man ebenfalls eine dicke Lage Stroh oder Holzwolle und näht mit Packleinen die Körbe zu.

2. **Birnen.** Frühbirnen nicht zu reif gepflückt, verpackt man in Spahn- oder Weidenkörbe, der Boden und die Wände derselben werden mit frischem Laub von Haselnuß ꝛc. oder mit Rhabarberblättern belegt, die Früchte schichten-

weise fest hineingepackt und mit demselben Material belegt. Die Körbe werden am besten stramm mit Packtuch oder dazu passenden Deckeln übernäht. Die Körbe dürfen höchstens 5 Ko. brutto wiegen.

Auch hierfür wie für feine empfindlichere Schau- und Tafelfrüchte eignen sich die Körbe und Kisten aus Holzfaserstoff, aber auch Kisten von ca. $7^1/_2$—10 Ko. Inhalt.

Die Verpackung letzterer Art Früchte muß sehr sorgfältig ausgeführt werden, da die geringste Quetschung oder Druck den Wert und die Haltbarkeit der Früchte sehr beeinträchtigt.

Die Kisten werden ebenso wie bei den Äpfeln mit Papier ausgelegt, eine Lage von $2^1/_2$—3 cm feiner Holzwolle eingebracht und darauf legt man die vorher in Seidenpapier gewickelten, sorgfältig sortierten Früchte in wagrechter Lage, damit die Stiele nicht abbrechen. Alle Hohlräume werden gut mit Holzwolle ausgefüllt, zwischen zwei Lagen Birnen wird immer eine dünne Lage Holzwolle gebreitet. Die Kisten sollen höchstens 3—4 Lagen Birnen enthalten; Früchte, die in der Reife schon etwas weit voraus sind, werden außer in Seidenpapier auch noch in Watte eingewickelt. Harte Winter- und Wirtschaftsbirnen verpackt man wie Äpfel ohne Zwischenmaterial in Fässer. Anstatt der Holzwolle als Zwischenmaterial empfiehlt sich für feine Tafelbirnen auch das feine Korkmehl.

Das Verschicken des Wirtschaftsobstes in großen Quantitäten geschieht in Säcken auf Wagen, Eisenbahnwaggons und Schiffe lose. Daß dieses Obst natürlich an den Ankunftstellen nicht gut aussieht, Stoß- und Druckstellen hat und schnell zu Produkten eventuell verarbeitet werden muß, ist klar; denn das Obst wird an den beim Einschütten erzeugten Stoßstellen schnell in Zersetzung übergehen und ist es daher kein Wunder, wenn aus solchem Obst bereitete Produkte nicht gerade sehr wertvoll sind.

Auch der größte Teil des durch Händler auf den Märkten, in Läden und Kellern, wie auf Karren feilgebotenen Obstes ist so nachlässig behandelt, daß es für die geforderten Preise meist viel zu teuer ist, da solches Obst keine Haltbarkeit in sich schließt.

Will man, um Emballage zu sparen, Obst Waggon- oder Schiffladungsweise verschicken, so beherzige man wenigstens die in dem Buche: „Lucas, das Obst und seine Verwertung, Verlag von E. Ulmer, Stuttgart," angegebenen Regeln: „1. Daß nur hartes, dauerhaftes Obst zu solchem Versand gelange; 2. Daß das Obst so wenig als möglich geschüttet, mehr gelegt und geschichtet und als Unterlage auch etwas Stroh verwendet werde; 3. Daß das Obst gegen Regen geschützt sei und zwar sowohl vor als auch nach dem Verladen; 4. Daß zum Zweck des Dörrens das Obst in Körbe, Kisten oder Tonnen verpackt werde."

Im allgemeinen schwärme ich für die Art des Versendens überhaupt nicht und erachte die Korb- oder Faßverpackung, auch für Wirtschaftsobst, für die einzig gegebene, schon der größeren Sauberkeit wegen. Allein große Mostereien schreiben geradezu Waggon- resp. Schiffsverpackung vor, nicht bedenkend, wie sehr dadurch der Ruf unseres Obstes dem Auslande gegenüber leidet, das fast ausschließlich in Faßverpackung liefert.

c) Die Verpackung des Beerenobstes.

1. Erdbeeren. Am meisten von den Beerenfrüchten werden jedenfalls die Erdbeeren verschickt. Zu diesem Zwecke pflückt man diese Früchte in tadellosem, gut entwickeltem, nicht zu reifem Zustande bei trockener Witterung in kleine mit Erdbeerblättern ausgelegte Spahnkörbchen, (Fig. 22), die höchstens $^1/_2$ Kilo fassen und deckt diese auch mit Blättern zu. Diese Körbchen werden reihenweise in Kisten, aus Latten 2c. hergestellt (Fig. 23),

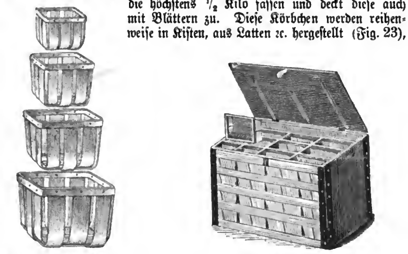


Fig. 22. Thüringer Beerenkörbchen für den Versand von Erdbeeren 2c.

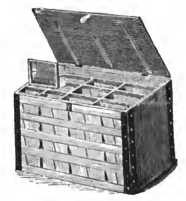


Fig. 23. Verpackung für Beerenobst.

eingesetzt, wovon 28 bis 30 Körbchen hineingehen. Diese Art der Verpackung hat den Wert, daß die Früchte sich bei dem geringen Gewicht nicht drücken und an dem Ankunftsort gut eintreffen. Auf nicht zu weite Entfernungen versendet man die Früchte auch in Spahnkörben (Fig. 4) von à 4 bis 5 Kilo Inhalt. Die Körbe werden ebenfalls mit Blättern ausgelegt und die Früchte mit Blättern bedeckt und entweder mit Packleinen zugenäht oder einfach zickzack mit Bindfaden übernäht.

2. Stachelbeeren werden etwas vor voller Reife in Körben von 4 bis 5 Kilo Inhalt (Fig. 4) verschickt. Die Körbe werden mit Papier oder Blättern ausgelegt.

3. Johannisbeeren läßt man möglichst gut reif werden und verpackt sie wie Stachelbeeren.

4. Himbeeren und Brombeeren lassen sich am schlechtesten verschicken, jedenfalls können nur geringe Entfernungen in Betracht kommen. Spahnkörbchen, wie bei den Erdbeeren geschildert und diese in einem größeren Behälter neben und aufeinander gesetzt, eignen sich am besten zum Verpacken dieser Früchte.

5. Weintrauben werden in festen runden Weidenkörben, von ca.

5 Kilo Brutto-Gewicht, mit gewölbten Deckel verpackt. Der Korb wird mit Weinblättern ausgelegt, darauf eine Lage Trauben fest gepackt, dann wieder Weinblätter und so fort, bis der Korb voll ist. Die Hauptsache ist, daß die Trauben recht fest aneinander liegen, damit sie sich nicht rühren können. Direkt unter den Deckel lege man eine dickere Schicht Weinblätter. Diese Verpackungsweise eignet sich aber doch nur für festfleischige Traubensorten, oder solche Trauben, die noch nicht vollreif sind. Feinschalige Traubensorten und vollreife Trauben wickelt man in Seidenpapier und verpackt sie in Dürselens Versandschachteln (siehe Fig. 16) resp. Kisten oder Körbe aus Holzfaserstoff (siehe Fig. 14 und 15). Zu diesem Zweck legt man die Behälter mit weißem Papier aus, welches an der oberen Öffnung breit überstehen muß, bringt dann unten in die Kiste eine Schicht von ca. 2 cm Dicke feines Korkmehl, packt eine Lage Trauben darauf, füllt die Zwischenräume alle sorgfältig mit Korkmehl aus und noch ca. 1 cm dick darüber, so packt man schichtweise die Kiste ꝛc. voll, obenauf bringt man wieder eine dickere Lage Korkmehl, (die baltische Korkenfabrik in Kiel liefert Korkmehl in verschieden feiner Mahlung) dann schlägt man das überstehende Papier zusammen und befestigt den Deckel. Auch in kleineren flachen Kistchen, wie solche für Kirschen empfohlen wurden, verpackt man Weintrauben und zwar genau so wie es bei Kirschen beschrieben wurde. Die Kistchen müssen recht gut gefüllt werden, so daß man den Boden vorsichtig aufpressen muß.

d) Verpackung des Schalenobstes.

1. Wallnüsse werden fast ausschließlich in Säcken verpackt und diese fest zugenäht, man kann sie aber auch in Kisten verschicken.

2. Haselnüsse werden ebenso wie Wallnüsse behandelt.

Anhang.

Die Einrichtung von Obstverwertungsgenossenschaften.

a) Allgemeines.

Die Wahrnehmungen, die überall in Deutschland in Bezug auf die Verwertung des Obstes gemacht werden, gehen dahin, daß der Zwischenhandel den Lohn für nicht geleistete Arbeit einstreicht, während die Obstzüchter für ihre Arbeit und Pflege an den Bäumen sowohl, als auch für Bodenrente rc. durch den Verkauf ihres Obstes an die Zwischenhändler kein genügendes Äquivalent bekommen.

Wenn daher der Landmann, als Hauptobstproduzent, auf diese Weise den Obstbau als eine nicht einträgliche Landeskultur kennen lernt, so darf man sich nicht wundern, wenn er kein großes Interesse dafür übrig hat.

Der große Sortenreichtum in den Gärten läßt zwar den Zwischenhandel gerechtfertigt erscheinen, damit durch die Händler die einzelnen kleinen Posten ein und derselben Sorte z. B. Prinzenapfel bei den Züchtern zusammen gekauft werden, um dann ein größeres Quantum ein und derselben Sorte auf den Markt bringen zu können, aber auch weil der Händler für die verschiedensten Obstsorten sich Absatz zu schaffen weiß.

Wir müssen bei der Verwertung unseres Obstes daher Maßnahmen treffen, die uns den Zwischenhändler überflüssig machen und die das Obst besser und mit höherem Reingewinn zu verwerten gestatten.

Auch die Wahrnehmung, daß unter den Obstzüchtern im allgemeinen eine große Unkenntnis herrscht, wie Obst marktfähig sortiert und richtig verpackt werden muß, sowie meistens das Fehlen geeigneter Gefäße und Verpackungsmaterial für die Versendung des Obstes, namentlich auf dem Lande lassen den Landmann am liebsten davon absehen, sich selbst mit dem Verschicken des Obstes abzugeben. Da viele Obstsorten vom Baume zu unansehnlich sind, um beim Verkauf einen guten Preis bedingen zu können, so müssen diese so lange sorgfältig gelagert werden, bis sie eine ansehnliche Färbung bekommen und dadurch marktfähig werden, dies sagt dem Landmann aber nicht zu, am liebsten verkauft er gleich im Herbst sein Obst; dadurch sind die Märkte leicht überfüllt und demzufolge die Preise gedrückt. Auch dies giebt den Landmann in die Hände des Zwischenhändlers, der natürlich sich die Verlegenheiten des Landmanns gern zu Nutze macht.

Die vorgenannten Schwierigkeiten können leicht durch den genossenschaftlichen Zusammenschluß der Produzenten überwunden werden. Eine Obstverwertungs-Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht kann dem Obstzüchter die Vorteile verschaffen, die jetzt der Zwischenhändler für sich in Anspruch nimmt.

Eine solche Genossenschaft wird immer ihr Hauptaugenmerk auf den Verkauf von Rohobst richten, nachdem dasselbe marktfähig zugerichtet ist, nebenbei müssen aber auch Einrichtungen zur Verarbeitung von Obst zu diversen Produkten vorhanden sein, damit in obstreichen Jahren ein Teil des reichen Segens in Dauerwaren umgebildet werden kann, um dadurch die Märkte von einem zu übermäßigen Angebot frei zu machen, damit die Preise nicht zu sehr gedrückt werden.

Die Obstverwertungsstationen dürften aber nicht zu groß angelegt werden, je nachdem, welche Ausdehnung der Obstbau in den einzelnen Gegenden hat, sollen 3, 5, 8 bis 10 solcher Stationen in einem Kreise eingerichtet werden.

Wenn dann in einer Provinz noch eine Auskunftsstelle als Bindeglied für die sämmtlichen darin befindlichen Genossenschaften eingerichtet wird, so wird es leicht werden, Angebot und Nachfrage durch diese zusammenzuführen und namentlich unseren engros-Händlern ein genügendes Quantum guten deutschen Obstes zuzuführen, so daß wir das ausländische Obst immer mehr entbehren könnten und Deutschland außerordentlich hohe Summen Geldes erhalten blieben.

Aber auch die Abhaltung von Obstmärkten hat erst dann wahre Bedeutung, wenn die Genossenschaften solche veranstalten, es wird dadurch den Käufern unbedingt die größte Garantie für reelle Lieferung geboten.

b) Spezielles.

Die Einrichtung eines Gebäudes zur Obstverwertungsstation muß eine möglichst einfache, zweckentsprechende sein, sei es, daß man ein vorhandenes Gebäude dazu umbauen oder ein neues dazu aufführen will.

Der Keller, der möglichst unter dem ganzen Gebäude vorhanden sein sollte, muß dunkel, nicht zu feucht und gut lüftbar sein. Er soll zur Lagerung und Vergärung von Fruchtweinen und zur Lagerung von Fruchtsäften, Gelées dienen. Er wird deshalb am besten in zwei Teile geteilt — nach Süd- ev. Westseite den Gärungskeller und nach der Ost- ev. Nordseite den Lagerkeller.

Der Obstannahme-, Sortier- und Verpackungs-Raum muß geräumig, hell und gut lüftbar sein, in demselben wird das Obst, welches angeliefert wird, gewogen, für die Lieferanten gebucht und sortiert, auch kann dieser Raum für die Verpackung des Obstes benutzt werden. Es findet daher ein großer, mehr länglicher Tisch mit an den Seiten vorstehenden Leisten, ferner eine Wagschale und ein Schreibpult Aufstellung in diesem Raume.

Der Obstaufbewahrungsraum sollte ein Bau für sich sein, der

entweder mittelst doppelter Verbindungsthür mit dem vorgenannten Raum in Verbindung stehen kann, oder der auf ähnliche Weise gebaut ist, wie er in dem Kapitel über Aufbewahrung des Obstes beschrieben ist. Der Raum muß dem Obstbau der betreffenden Genossenschaft entsprechend groß angelegt werden; er muß bis zu einem gewissen Grade trocken, kühl und dunkel sein, jedoch muß der Raum Lüftungsvorrichtungen besitzen. In dem Raum sind Stellagen mit ausziehbaren Horden immer 25 cm übereinander angebracht aufzustellen. Die Stellagen werden aus Steindachslatten einfach zusammen genagelt, die Horden laufen auf Querlatten; die Horden sollen 60—70 cm breit und ca. 1½ m lang sein, der Boden derselben soll aus Weidengeflecht oder aus dünnen, nicht ganz dicht neben einander aufgenagelten Leisten hergestellt werden.

Der Mahl- und Preßraum muß Platz bieten für die Aufstellung einer Obstmahlmühle und einer Presse, ebenso für diverse Bütten und Fässer. Sehr wünschenswert ist es, daß sich in diesem Raum eine Wasserleitung, ev. ein Brunnen mit Pumpe befindet, da es hier immer viel zu waschen und zu spülen giebt.

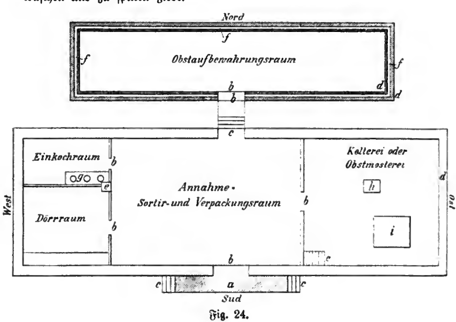


Fig. 24.

Der Dörrraum muß Platz zur Aufstellung einer, ev. mehrerer Dörrapparate bieten, außerdem zur Aufstellung eines langen Tisches, für eine oder mehrere Schälmaschinen 2c. und um das Obst auf die Horden legen zu können. Auch muß eine Dämpf- resp. Schwefelvorrichtung für das zu dörrende Obst vorhanden sein.

Der Einkochraum darf von allen Räumen der kleinste sein, in-

dem darin ein Obsteinkochkessel und 1 bis 2 Condenskessel Aufstellung finden sollen.

Ein Kontor, welches keine sehr großen Dimensionen zu haben braucht, ist ebenfalls für solche Stationen wünschenswert.

Die Wohnung für den Geschäftsführer, sowie die Vorratsräume sind oben anzulegen.

In einem neben der Station anzulegenden Schuppen werden Verpackungs-Kisten, Fässer, Körbe, Holzwolle ꝛc. ꝛc. aufbewahrt (Fig. 24).

Die Genossenschaften werden errichtet auf Grund des Genossenschaftsgesetzes vom 1. Mai 1889 und werden die von der Anwaltschaft des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften danach ausgearbeiteten Statuten auch für die Obstverwertungs-Genossenschaften allgemein zu empfehlen sein. Dagegen fehlte bislang eine Anleitung zu einer Geschäftsordnung, Lieferungs-Ordnung wie auch Dienstordnung für den Geschäftsführer. Daher habe ich es unternommen, solche in Nachstehendem nach Muster der für Molkereien herausgegebenen, gleichnamigen Ordnungen ꝛc. auszuarbeiten.

c) Geschäfts-Ordnung

der Obstverwertungs-Genossenschaft in . . . . .

I. Geschäftsbetrieb im allgemeinen.

1. Der Geschäftsbetrieb muß sich im Rahmen des Gegenstandes des Unternehmens bewegen. Er umfaßt den Rohverkauf und die Verwertung des in der Wirtschaft der Genossen erzeugten Obstes auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Unter Obst rechnet in diesem Falle Kernobst (Äpfel, Birnen, Quitten), Steinobst (Kirschen, Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen und Pfirsich), Schalenobst (Wallnüsse und Haselnüsse), Beerenobst (Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren).

2. Der gemeinsame Bezug von Pflückleitern, Obstpflückern, Pflückkörben ꝛc. kann vom Vorstande bewirkt werden.

3. Insofern die Generalversammlung, welche über Einrichtung, Ausdehnung und Beschränkung des gesamten Geschäftsbetriebes beschließt, keine besonderen Ausführungsbestimmungen hierzu erläßt, so ist es Sache des Vorstandes unter Hinzuziehung eines Sachverständigen (Obstbautechniker, Wanderlehrer für Obstbau ꝛc.) alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen.

4. Bauliche und sonstige Änderungen in der Verwertungsstation, sowie Neuanschaffungen, welche den Betrag von . . . . Mk. überschreiten, können nur mit Genehmigung der Generalversammlung bewirkt werden, ebenso die Errichtung besonderer Verkaufsstellen.

Das Gutachten des Obstbautechnikers ꝛc. ist in allen technischen Fragen zuvor einzuholen. Dasselbe ist, wie auch die Betriebsrevisionen in gemein-

samer Sitzung von Aufsichtsrat und Vorstand vorzulegen und zu beraten.

5. Die Annahme und Verwertung des Obstes von Nichtmitgliedern der Genossenschaft findet statt, insofern und insoweit das Interesse der Genossenschaft dies erheischt. Die Entscheidung hierüber wird durch diese Geschäftsordnung von der Generalversammlung, welcher die Genehmigung zur allenfalsigen Ausdehnung des Geschäftsbetriebes auf Nichtgenossen zusteht, dem Vorstande übertragen. Das Gleiche gilt vom Zukauf von Obstprodukten.

6. Mit Obstlieferanten, die nicht Genossen sind, hat der Vorstand besondere Lieferungsverträge abzuschließen, durch welche sich die Betreffenden der jeweils geltenden Obstlieferungsordnung, gleich den Genossenschaftern, unterwerfen, sowie sich zur Lieferung des ganzen geernteten Quantums bestimmter Obstsorten, oder der gesamten Obsternte, mit Ausnahme für den eigenen Bedarf, auf eine bestimmte Zeit zu einem im voraus zu vereinbarenden Preis verpflichten müssen.

7. Die Genossenschafter sind unter allen Umständen verpflichtet, die ganze Menge des in ihrer Wirtschaft erzeugten Obstes an die Genossenschaft abzuliefern, mit Ausnahme dessen für den eigenen Verbrauch.

8. Die Beteiligung an einem gleichen oder ähnlichen Unternehmen in irgend einer Weise, insbesondere die Lieferung von Obst an ein solches, ist ausdrücklich untersagt.

9. Dem Genossenschafter ist die Lieferung von nicht in der eigenen Wirtschaft erzeugtem Obst unter keiner Bedingung gestattet.

II. Besondere Geschäftsbestimmungen.

10. Besondere Bestimmungen über:
   a) Pflege und Düngung der Obstbäume,
   b) das Pflücken und die Behandlung des Obstes,
   c) Transport, Einlieferung und Abnahme des Obstes,
   d) Beschaffenheit und Bezahlung des Obstes

sind in der Obstlieferungsordnung aufzunehmen.

Dieselbe bildet einen integrierenden Teil dieser Geschäftsordnung und sind sämtliche Obstlieferanten (Genossen wie obstliefernde Nichtgenossen) zu deren genauester Beachtung zu verpflichten.

III. Abnahme und Verwertung des Obstes.

11. Die Abnahme und Buchung des Obstes hat von dem vom Vorstande dazu Beauftragten mit der größten Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit zu geschehen, wobei auf ordnungsmäßige Erfüllung der für die Obstlieferung geltenden Bestimmungen, insbesondere auf Menge und Beschaffenheit des Obstes mit der peinlichsten Genauigkeit zu achten ist. Verfehlungen gegen die geltenden Bestimmungen sind dem Vorstande sofort zur Kenntnis und weiteren Veranlassung zu bringen.

12. Die eingelieferte Obstmenge muß in dem Obstlieferungsbuche täglich zusammengezählt und in die Betriebstabellen eingetragen werden, um

für die Kontrolle über die in den verschiedenen Verwertungsarten verwendeten Mengen und für die Ausbeuteberechnung als Grundlage zu dienen.

13. Der Vorstand hat die Ausbeute zu überwachen und zu diesem Zwecke die erforderlichen Kontrollmaßregeln anzuordnen. Auch hat der Vorstand sich stets davon zu überzeugen, daß die Produkte den Anforderungen des Marktes, bezw. der Abnehmer entsprechen, und daß eine sparsame, sachgemäße Verarbeitung und Arbeitseinteilung stattfindet und das Personal in zweckentsprechender Weise verwendet wird.

IV. Technische Betriebsvorschriften.

14. Der Vorstand hat darüber zu wachen und ist dafür verantwortlich, daß alle einschlägigen, gesetzlichen und polizeilichen Bestimmungen der Krankenkasse, Unfall-, Invaliditäts- und Altersversicherung, sowie der Gewerbeordnung 2c. die erforderliche Beachtung finden, insbesondere, daß die erforderlichen Schutzvorrichtungen getroffen sind.

15. Die verschiedenen Unfallverhütungs- 2c. 2c. Vorschriften, sowie event. die Bestimmungen über die Bedienung des Dampfkessels und der Maschinen (Presse, Mahlmühle, Schälmaschine, Rührwerk 2c.), falls solche vorhanden sind, sind in den betreffenden Räumen für jedermann sichtbar aufzuhängen. Das Personal ist zur strengsten Nachachtung derselben anzuhalten.

16. Der Vorstand resp. der mit der Geschäftsführung Beauftragte hat das Personal anzuhalten und darüber zu wachen, daß die von dem Obstbautechniker gegebenen Weisungen und Ratschläge in Bezug auf Betriebsführung beachtet werden. Das Gleiche gilt von den Anordnungen des Fabrikinspektors.

V. Absatz der Produkte.

17. Für den Absatz der Produkte hat der Vorstand zu sorgen, insofern und insoweit derselbe nicht durch Beschluß der Generalversammlung durch Obstmärkte, Nachweise- oder sonstige Absatzstellen bewirkt werden soll. Gegebenen Falles sind die von solcher Stelle erlassenen Bestimmungen strengstens zu befolgen.

18. Der Preis des Obstes und dessen Produkte wird durch den Vorstand, nach voraufgegangener Kalkulierung, festgesetzt, sowohl für Einzel- als auch für en gros Verkauf. Der Geschäftsführer, resp. der zum Verkauf von Obst und dessen Produkten Beauftragte hat diese Preise streng inne zu halten, er darf nur mit Genehmigung des Vorstandes Veränderungen im Preise eintreten lassen.

Bei der Kalkulierung kommen besonders Obstart, Obstsorte, Güte, Marktlage in Betracht.

19. Obst und Obstprodukte werden für gewöhnlich nur gegen Nachnahme abgegeben, nur ständige Abnehmer und Abnehmer größerer Quantitäten erhalten Kredit, sobald durch den Vorstand an zuverlässiger Stelle über Kreditwürdigkeit und Kreditfähigkeit der Käufer die erforderlichen genügenden Auskünfte eingezogen sind.

20. Bei diesen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes zu bewirkenden Verkaufsabschlüssen sind bestimmte, den Verhältnissen entsprechende Zahlungsfristen auszubedingen und der Erfüllungsort für Lieferung oder Abnahme und Zahlung ist festzusetzen.

21. Die den Abnehmern einzuräumenden Kredite und Zahlungsfristen dürfen die vom Vorstande zu bestimmende Grenze nicht überschreiten. Warenkredite müssen je nach Ermessen des Vorstandes ganz oder teilweise sichergestellt werden.

22. Regelmäßige und pünktliche Einhaltung der Zahlungstermine ist sorgfältig zu überwachen. Der mit der Buch- und Rechnungsführung Beauftragte hat den Vorstand von vorkommenden Unregelmäßigkeiten jeweils sofort in Kenntnis zu setzen und außerdem allvierteljährlich ein Rückstandsverzeichnis dem Vorstande vorzulegen.

23. Der Vorstand ist verpflichtet, in Bezug auf unsichere und zweifelhafte Ausstände und Abnehmer die geeigneten Maßnahmen zu treffen und die Genossenschaft möglichst vor Schaden zu bewahren.

24. Über Rückgabe, bezw. Abgabe von Obstprodukten an die Obstlieferanten hat der Vorstand besondere Bestimmungen zu treffen. Die damit beauftragten Personen haben die ihnen erteilten Weisungen gewissenhaft zu beachten, insbesondere gilt dies in Bezug auf das Zumessen der den einzelnen Obstlieferanten zukommenden Mengen und deren Verbuchung.

25. Für den Verkauf von Obst und Obstprodukten ist den damit betrauten Personen genaue Instruktion zu erteilen und regelmäßige Abrechnung und gegebenen Falles Stellung von Kaution zu verlangen.

VI. Buch- und Kassenführung.

26. Die Buch- und Kassenführung hat unter genauer Beachtung der hierfür geltenden handelsgesetzlichen Bestimmungen zu erfolgen. Neben der kaufmännischen (Geschäfts- und Vermögens-) Buchführung ist eine der Art und dem Umfange des Obstverwertungsbetriebes angepaßte, technische (Fabrikations-) Buchführung erforderlich. Sie ist nach Anleitung des Genossenschaftsverbandes bezw. nach vom Vorstande im Einvernehmen mit dem Aufsichtsrat getroffenen Bestimmungen einzurichten und von dem vom Vorstande damit Beauftragten mit aller Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit zu führen.

27. Der Vorsitzende des Vorstandes hat ganz besonders darüber zu wachen, daß die Bücher stets so geführt und beigetragen sind, daß die sämtlichen Geschäfte, sowie die jeweilige Vermögenslage der Genossenschaft daraus vollständig zu ersehen sind.

28. Dem Aufsichtsrat ist es jederzeit gestattet, Einsicht in die Buch- und Kassenführung zu nehmen und Auskunft zu verlangen.

Über etwaige Unregelmäßigkeiten event. Zweifel hat der Aufsichtsrat sich mit dem Vorstande ins Einvernehmen zu setzen.

29. Die Verantwortung für die richtige, sorgsame Ausführung der vorgeschriebenen Kontrolleinrichtungen tragen in erster Linie der Vorsitzende des Aufsichtsrates und der des Vorstandes.

d) Obstlieferungs-Ordnung.

1. Pflege und Düngung der Obstbäume.

1. Da nur ein in guter Kultur befindlicher Obstbaum in der Lage ist, einen hohen Prozentsatz gut entwickelter Früchte zu erzeugen, so wird es den Genossen zur Pflicht gemacht, den Bäumen die nötige Pflege angedeihen zu lassen.

2. Die Bäume müssen alle 4—5 Jahre durch ausgebildete Baumwärter durchgesehen und von den zu dicht stehenden Kronenzweigen, die unterdrückten durch Aussägen entfernt werden. Ebenso sind alle toten Zweige und möglichst die vom Krebs oder anderen Krankheiten stark befallenen zu beseitigen. Von den im Laufe der Jahre zu stark hängend werdenden Ästen und Zweigen soll die Spitze da entfernt werden, wo ein Trieb nach oben wächst. Wasserreiser, die nicht zur Ausfüllung einer Lücke gebraucht werden, müssen mit dem Astring entfernt werden.

Alle dabei entstehenden Sägewunden müssen am Wundrande mit scharfem Messer glattgeschnitten und die über 2 cm im Durchmesser haltenden Wunden mit Steinkohlentheer verstrichen werden.

3. Die Stämme und starken Äste sind jährlich im September bis Oktober zu reinigen von abgestorbener Rinde, Moosen, Flechten ꝛc. und darauf mit einem dünnflüssigen Kalkbrei, dem etwas Jauche ꝛc. beigemischt ist, zu bestreichen.

4. Alle Jahre Ende September lege man um die Stämme der Obstbäume Klebgürtel (siehe Lesser, die Pflege des Obstbaumes in Norddeutschland) und bestreiche sie mit Brumata oder Polbornschen Raupenleim gegen den Frostspanner. Die Gürtel müssen im zeitigen Frühjahr, Anfang März cr. erneuert werden, der Blütenstecher und anderer Schädlinge wegen.

5. Jeden Herbst, Oktober—November, soll unter den Bäumen eine dem Umfange des Baumes entsprechend große Baumscheibe aufgegraben werden.

6. Den Bodenverhältnissen, dem Alter des Baumes, der Sorte und deren Tragbarkeit entsprechend, sollen die Bäume jährlich oder doch alle zwei Jahre gedüngt werden. Im Frühjahre bis Mitte Juni dünge man mit guter Jauche, der etwas Knochenmehl zugegeben ist oder mit Kloakendünger, beides zur Hälfte mit Wasser verdünnt. Diese Dünger sollen in 40—50 cm tiefe und ca. 30 cm im Quadrat weite Löcher, ca. alle 1 m ein Loch, unter der äußeren Peripherie der Baumkronen in einem Quantum von je einem Wassereimer pro Loch innerhalb 4—6 Wochen jede Woche einmal gegeben werden.

Von Juni bis zum Eintritt des Frostes dünge man mit Kompost oder künstlichen Düngern (Thomasphosphatmehl, Kainit, Kalk), welche man entweder obenauf unter der Krone ausstreut und möglichst tief eingräbt, oder daß man rings um den Baum ca. auf der äußeren Peripherie der Baumkronen mit dem Sutterschen Locheisen 3 Reihen je 50 cm von-

einander Löcher sticht, in den Reihen ebenfalls 50 cm auseinander, in diese den Dünger bringt und dann mit etwas Erde die Löcher wieder schließt.

II. Das Pflücken und die Behandlung des Obstes.

7. Die Genossenschaft nimmt im allgemeinen nur gepflücktes Obst an, mit Ausnahme von Mirabellen und Zwetschen, die im hochreifen Zustande zum Zweck des Dörrens geschüttelt werden dürfen, wobei unter den Bäumen Stroh oder Strohmatten auszubreiten sind. Auch Nüsse dürfen geschüttelt werden. Mit Genehmigung der Generalversammlung kann die Genossenschaft den Genossen zwar auch zur schnellen Verarbeitung zu Wein, Saft oder Mus geschütteltes Obst abnehmen, jedoch darf sich das abzunehmende Quantum nur nach dem Absatze der Produkte richten.

8. Das Pflücken des Obstes geschieht mit der Hand (Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, Äpfel, Birnen und Nüsse), oder mittelst eines Obstbrechers (System Lucas) Äpfel und Birnen vom Baum oder von der Leiter aus unter möglichster Schonung der Fruchthölzer und der Bäume (weiteres siehe Lesser, Die Ernte des Obstes).

9. Das Obst muß in mit Holzwolle ausgelegten oder mit Stoff ausgenähten Körben oder in eine Pflückschürze gepflückt werden. Die feinen Tafelfrüchte dürfen in diese Pflückbehälter nicht geworfen, sondern müssen hineingelegt werden.

10. Sind die Körbe voll, so werden sie an einem Seile heruntergelassen, event. die Pflückschürze unter dem Baume in andere Körbe 2c. entleert.

Das Obst muß in dort bereitstehende, mehr flache als hohe, nicht zu große Körbe, die mit Stroh oder Holzwolle ausgepolstert sind, gelegt werden und baldmöglichst der Verwertungsstation zugeführt werden.

11. Das Obst darf nur bei trockener Witterung gepflückt werden. Die beste Pflückzeit ist morgens, nachdem der Tau abgetrocknet ist, bis 11 Uhr und dann gegen Abend.

12. Frühäpfel und Frühbirnen müssen gepflückt werden, wenn die grüne Farbe der Frucht anfängt sich lichter zu färben.

Herbst- und Winterfrüchte sollen gepflückt werden, wenn dieselben bei einer gegebenen halben Drehung gutwillig mit vollem Stiel vom Fruchtholz loslassen.

Steinobst darf noch nicht weich im Fleische sein, im übrigen muß es seine Reifefärbung haben, wenn es gepflückt werden soll. Auch Erdbeeren dürfen nicht weichfleischig sein.

13. Es wird den Genossen zur strengen Pflicht gemacht, nur fehlerfreies Obst an die Genossenschaft abzuliefern.

14. Von Äpfeln und Birnen werden nur die großen und die mittelgroßen Früchte gepflückt; alle kleinen, wie verkrüppelte, fehlerhafte Früchte läßt man vorläufig auf den Bäumen, dieselben werden später abgeschüttelt und wenn die Generalversammlung deren Annahme beschlossen hat, direkt

an die Genossenschaft abgeliefert. Angefaultes Obst darf an die Genossenschaft unter keinen Umständen abgeliefert werden, dasselbe wird unbedingt zurückgewiesen.

III. Verpflichtung zur Lieferung und Annahme des Obstes.

15. Die Obstverwertungs-Genossenschaft ist verpflichtet, das von den Genossen auf Grund der Geschäftsordnung, sowie das von Nichtgenossen auf Grund von Lieferungsverträgen einzuliefernde Obst nach Maßgabe dieser Lieferungsordnung, anzunehmen.

16. Ist der Betrieb der Verwertungsstation durch höhere Gewalt, Feuer, Explosion, Krieg rc. ganz oder teilweise gestört, so ist die Genossenschaft für die Dauer der Betriebsstörung weder verpflichtet Obst anzunehmen, noch irgend welche Entschädigung zu leisten. Von derartigen Betriebsstörungen sind die Beteiligten unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

17. Jeder Genosse oder Nichtgenosse ist verpflichtet, laut Lieferungsvertrag, auf Grund der Geschäftsordnung sein gesamtes Obst, oder seinen gesamten Vorrat bestimmter Sorten, mit Ausnahme des eigenen Bedarfes, nach Maßgabe dieser Obstlieferungsordnung an die Genossenschaft abzuliefern. Ein Verkaufen von Obst unter der Hand ist ihnen nicht gestattet.

18. Die Genossenschaft behält sich vor, soweit die Apparate derselben verfügbar sind, den Genossen aus geschütteltem Obst oder Fallobst irgend welche Produkte, Dörrobst, Obstwein, Mus rc. herzustellen, event. wenn das Obst gut ist, d. h. ohne Rottstellen oder Pilze rc. dasselbe gegen fertige Produkte umzutauschen. Jedoch entscheidet hierüber der Vorstand von Fall zu Fall. Die Genehmigung, wie weit der Umtausch auszudehnen ist und die Festsetzung des Prozentsatzes, wieviel Produkte zurückgegeben werden sollen, unterliegt dem Beschlusse der Generalversammlung.

IV. Transport und Abnahme des Obstes.

19. Der Transport des Obstes von der Wirtschaft der Genossen nach der Verwertungsstation darf keinesfalls in Säcken stattfinden, sondern muß je nach Feinheit und Empfindlichkeit der Obstarten und Sorten mit erhöhter Sorgfalt transportiert werden. — Am besten wird das Obst in nicht zu großen Körben auf Federwagen gefahren, steht ein solcher jedoch nicht zur Verfügung, so gebe man auf Ackerwagen erst eine dicke Lage Stroh und packe darauf die Körbe so, daß keiner in den anderen hineinfallen kann; bei weiterem Transport muß das Obst mit gutem reinem Stroh überdeckt und die Körbe durch Tauwerk auf dem Wagen festgemacht werden. Auch gegen Nässe muß das Obst geschützt werden.

20. Das Obst ist von allen Beteiligten frei an die Verwertungsstation zu liefern, insofern hierüber die Generalversammlung nichts anderes vorschreibt und beim Abschluß, bezw. durch den Obstlieferungsvertrag keine andere Abmachung getroffen ist. Die Fuhrleute sind verpflichtet, beim Abladen, Abwiegen und Entleeren der Körbe behilflich zu sein.

21. Bis auf weiteres ist die Ablieferung des Obstes während der Tagesstunden von morgens 6 Uhr bis abends 6 Uhr gestattet.

Größere Mengen Obstes müssen vorher angemeldet werden, es wird dann vom Vorstande event. von dem zur Abnahme Beauftragten die Zeit zur Anlieferung des Obstes festgesetzt.

22. Das Obst wird nach Gewicht (Kilogramm) mit 2 % Gutgewicht angenommen, wobei Mengen unter ½ Kilo nicht in Anrechnung gebracht werden.

23. Die Menge des eingelieferten Obstes wird von dem vom Vorstande damit Beauftragten festgestellt und in das Lieferungsbuch des betreffenden Lieferanten jeweils sofort eingetragen, sowie sich dieselbe beim Wiegen mit den in dem Annahmeraum der Station befindlichen Wagen und Gewichten ergiebt; Wagen und Gewichte müssen jederzeit den gesetzlichen Vorschriften entsprechen.

24. Die Genossenschaft liefert die Lieferungsbücher zum Selbstkostenpreis.

25. Sofort nach Eintragung des gelieferten Obstquantums und der allenfalsigen Bezüge der Lieferanten (Genossen) an Obstprodukten sind die Lieferungsbücher dem Lieferanten oder dessen Angestellten zurückzugeben, nur am letzten des Monats bleiben die Lieferungsbücher in der Verwertungsstation um abgeschlossen zu werden. Bei Auszahlung des Geldes für das gelieferte Obst werden die Bücher den Betreffenden wieder eingehändigt.

26. Die Annahme des Lieferungsbuches nach jedesmaligem Eintrag gilt als Anerkennung der bewirkten Eintragungen, falls der Abliefernde nicht sofort bei jeweiligem Rückerhalt des Lieferbuches oder falls nicht der betreffende Obstlieferant, welcher der Obstabnahme nicht beiwohnte, innerhalb 24 Stunden bei dem mit der Obstabnahme Beauftragten oder beim Vorstande Widerspruch erhebt.

V. Abgabe von Obstprodukten.

27. Jeder Genosse kann für das gelieferte Obst oder für einen Teil desselben, anstatt Geld, Obstprodukte (Fruchtsäfte, Fruchtweine, Gelees, Mus oder Dörrobst je nach dem Umfange des Unternehmens) zurücknehmen. Der Vorstand setzt mit Genehmigung der Generalversammlung den betreffenden Prozentsatz und Preis dieser Bezüge fest.

28. Die Obstprodukte werden den Genossen durchaus nur zum Selbstgebrauch, nicht zum Wiederverkauf abgegeben und zwar zu den niedrigsten Preisen, jedoch nicht unter dem Selbstkostenpreis.

VI. Beschaffenheit des Obstes.

29. Da die Genossenschaft den Genossen ihr ganzes übriges Obst abnimmt, so muß streng daran festgehalten werden, daß das gute, tadellose, gepflückte Obst von dem fehlerhaften, kleinfrüchtigen, event. geschüttelten Obst getrennt zu liefern ist.

Das gepflückte Obst muß ohne Wurmstich, Druck oder Roststellen,

ohne Risse und größere Mengen schwarzer Flecke an die Station abgeliefert werden. Auch dürfen hierbei keine zu kleinen Früchte geliefert werden, es sei denn, daß die Sorte an und für sich kleinfrüchtig ist, wie Pigeons, Goldpepping ꝛc. Der mit der Abnahme Betraute erhält vom Vorstande die nötigen Anweisungen in Bezug auf die Abnahme des gelieferten Obstes, wenn derselbe die Annahme verweigert, so steht dem Lieferanten die Beschwerde beim Vorstande offen.

30. Das Obst muß möglichst bald nach dem Pflücken vom Baume in reinlichen, geruchfreien, mit Stroh ausgelegten Körben geliefert werden. Das gepflückte Obst ist, wie es vom Baume kommt, mit Ausnahme der kleinen und fehlerhaften Früchte, abzuliefern, d. h. es dürfen nicht etwa die größten, schönsten Früchte aussortiert und zurückbehalten werden.

31. Gepflücktes Obst, welches mit Fehlern behaftet ist, wird von der Station nicht angenommen. — Durch Notiz im Lieferbuche wird den Lieferanten hiervon, sowie von allen Unregelmäßigkeiten Mitteilung gemacht.

32. Für geschütteltes, sowie fehlerhaftes, kleines Obst zahlt die Genossenschaft in der Regel kein bar Geld, sondern giebt dafür Produkte zurück.

33. Es empfiehlt sich, das gepflückte Obst gleich in zwei Qualitäten zu sortieren, da dies einen wesentlichen Unterschied in der Bezahlung hervorrufen wird.

VII. Abrechnung und Bezahlung.

34. Die Art und Weise der Obstbezahlung ist durch die Generalversammlung zu bestimmen. — Bis auf weiteres wird der Vorstand beauftragt, eine Normaltabelle auf Grund der augenblicklichen Marktpreise anzufertigen, in der die wichtigsten der in dem betr. Bezirk vorkommenden Kernobstsorten namentlich aufgeführt werden, wonach dann das Obst nach Sorte und Qualität sofort bei der Einlieferung abgeschätzt wird und den Lieferanten in ihr Lieferbuch gutgeschrieben wird.

35. Insofern mit den einzelnen Obstlieferanten durch die Obstlieferungsverträge keine bestimmten Preise für das eingelieferte Obst vereinbart sind, hat der Vorstand die Höhe des monatlich zu zahlenden, als „Abschlagszahlung" zu betrachtenden Preises, nach oben angegebenen Normen, festzusetzen, während der volle Preis für das im Laufe des Geschäftsjahres gelieferte Obst erst nach Ablauf des betreffenden Geschäftsjahres und nach Berechnung des erzielten Reinerlöses mit Genehmigung der Generalversammlung vom Aufsichtsrat und Vorstande bestimmt und als „Nachzahlung" ausbezahlt wird.

36. Nachdem das Lieferungsbuch eines jeden Lieferanten allmonatlich aufaddiert, das Ergebnis mit dem Hauptlieferungsbuch verglichen ist und mit demselben übereinstimmt, wird für jeden Lieferanten eine Abrechnung gefertigt. In dieser Abrechnung sind das dem Lieferanten hiernach gut kommende Geld, die Schuldbeträge des Lieferanten, namentlich für zurückerhaltene bezw. bezogene Obstprodukte, für angesetzte Strafen ꝛc. Abzüge

und Schadenersatzforderungen in Aufrechnung, bezw. an dem Obstgeld in Abzug zu bringen.

37. Das dem Lieferanten nach der so gefertigten Abrechnung zustehende Guthaben wird jeweils in der zweiten Hälfte des der Obstlieferung folgenden Monates von der vom Vorstande damit beauftragten Stelle ausbezahlt.

38. Die betreffenden Zahltage müssen durch den Vorstand im voraus bestimmt, oder von Fall zu Fall rechtzeitig bekannt gemacht werden.

39. Zahlung des Obstgeldes vor dem Zahltage, wie überhaupt eine Vorauszahlung auf das Obstgeld darf nicht geleistet werden.

40. Das Obstgeld soll von dem Lieferanten selbst, oder von mit schriftlicher Vollmacht versehenen Personen abgehoben und quittiert werden.

41. Zur bestimmten Zeit nicht abgehobenes, resp. verrechnetes Obstgeld kommt erst beim nächsten Zahltage zur Verrechnung und Auszahlung. Auf Antrag wird den auswärtigen Lieferanten der ihnen nach Abrechnung zukommende Betrag durch die Post nach Abzug der Postgebühren übermittelt.

VIII. Schadenersatz, Ordnungsstrafen.

42. Bei Nichtbeachtung bezw. Verletzung dieser Obstlieferungs-Ordnung, sowie der sonstigen auf Grund derselben getroffenen Bestimmungen sind die Lieferanten für jeden der Genossenschaft daraus erwachsenden Schaden oder Nachteil haftbar und ersatzpflichtig. Außerdem können die Betreffenden aus der Genossenschaft ausgeschlossen und durch den Vorstand der Berechtigung zur weiteren Obstlieferung enthoben bezw. für verlustig erklärt werden.

43. Die nach Maßgabe der Obstlieferungsordnung verwirkten Ordnung- resp. Conventionalstrafen sind mit dem Ausspruche des Vorstandes fällig und sofort zahlbar. Der Genossenschaft steht das Recht zu, solche Strafgelder gegen das Obstgeld oder sonstige dem Betreffenden zustehende Forderungen an die Genossenschaft (Sicherungseinlagen od. dgl.) in Aufrechnung bezw. Abzug zu bringen.

44. Gegen den Ausspruch des Vorstandes steht dem Betreffenden nur schriftliche Beschwerde beim Aufsichtsrat zu, welcher endgültig entscheidet. Gegebenen Falles haben sich die Beteiligten dem Schiedsspruche des vom Verbande als Schiedsrichter zu ernennenden, der Genossenschaft nicht angehörigen Sachverständigen zu unterwerfen. Dem unterliegenden Teile fallen die Kosten des Schiedsspruches zur Last.

45. Dem Vorstande steht das Recht zu, jede Verletzung dieser Obstlieferungsordnung in jedem einzelnen Falle mit einer Ordnungsstrafe von 1—15 Mk. und im Widerholungsfalle von 5—30 Mk. zu bestrafen.

46. Bei Anlieferung von Obst, dessen Lieferung durch diese Lieferungsordnung ausdrücklich untersagt ist (faulendes und angefaultes) ist dem betreffenden Lieferanten für die ganze Lieferung an dem Tage nichts zu bezahlen, außerdem verfällt derselbe in eine Konventionalstrafe von 30 Mk. für jeden einzelnen Fall.

Im Wiederholungsfalle kann der Vorstand Strafen bis zu 100 Mk. verhängen.

47. Werden bei dem gepflückten Obste kleine, fehlerhafte oder gar geschüttelte Früchte mit beigepackt, vielleicht um das Quantum zu erhöhen, so verfällt der betreffende Lieferant in eine Strafe von 5—40 Mk.

48. Jeder Lieferant ist für das Thun und Lassen seiner Beauftragten, namentlich Dienstboten, bezw. für die Übertretung dieser Obstlieferungs-Ordnung durch dieselben, der Genossenschaft gegenüber haftbar und zur Zahlung der durch dieselben verwirkten Strafen verpflichtet.

IX. Controlle und Hausordnung.

49. Dem Aufsichtsrate, sowie dem Vorstande, steht das Recht zu, so oft es ihnen beliebt, selbst oder durch eine dazu bestellte Kommission oder durch Sachverständige (Obstbautechniker, Wanderlehrer f. Obstbau) die Obstgärten der Genossen einer Besichtigung zu unterziehen und sich von dem guten Kulturzustande der Obstbäume zu überzeugen.

50. Die Lieferanten (Genossen und Nichtgenossen) haben sich in allen geschäftlichen Angelegenheiten in erster Linie an den mit der Geschäftsleitung beauftragten Direktor oder Beamten der Genossenschaft (Geschäftsführer) zu wenden und dessen Anordnungen in Bezug auf alle zur Aufrechterhaltung der Ordnung auf der Station geltenden Bestimmungen (Hausordnung) Folge zu leisten. Beschwerden gegen den Geschäftsführer sind an den Vorstand und falls dies ein Vorstandsmitglied ist, an den Aufsichtsrat zu richten.

Beschwerden gegen den Aufsichtsrat können nur durch die Generalversammlung erledigt werden.

X. Allgemeines.

51. Die Obstlieferungs-Ordnung bildet einen integrierenden Teil der Geschäfts-Ordnung, sie hat Gültigkeit für alle Obstlieferanten (Genossen und Nichtgenossen) und kann mit Genehmigung der Generalversammlung jederzeit bindend für die sämtlichen Obstlieferanten ergänzt bezw. abgeändert werden.

e) Dienst-Anweisung für den technischen Leiter (Geschäftsführer) der Obstverwertungs-Genossenschaft in . . . . .

1. Die Organe (Vorstand und Aufsichtsrat) der Genossenschaft sind Vorgesetzte des Geschäftsführers. Er hat allen Mitgliedern dieser Körperschaften mit der gehörigen Ehrerbietung zu begegnen und über die Verwertungsstation nach jeder Richtung hin von ihnen gestellte Fragen wahrheitsgetreu und zuvorkommend zu beantworten. Jedoch dürfen durch Rede und Antwort die laufenden Geschäfte nicht benachteiligt werden.

2. Der Geschäftsführer erhält die erforderlichen Befehle oder Anordnungen ausschließlich durch den Direktor (Vorsitzender des Vorstandes)

bezw. durch ein anderes vom Vorstande dazu ausdrücklich bestimmtes Vorstandsmitglied. Die ihm erteilten Weisungen ist er verpflichtet, pünktlich und gewissenhaft und unter Beachtung der bezüglichen Bestimmungen der Geschäfts-Ordnung und der Obstlieferungs-Ordnung auszuführen.

3. Etwaige Beschwerden über den Direktor, oder Vorstandsmitglieder hat der Geschäftsführer schriftlich dem Vorsitzenden des Aufsichtsrates einzuliefern. Wie er Beschwerden über den Vorsitzenden des Aufsichtsrates oder Aufsichtsratsmitglieder schriftlich an die Generalversammlung zu richten hat. Sonstige Beschwerden und Wünsche hat er dem Direktor vorzubringen.

4. Wird eine dem Vorstande nicht angehörige Person zur Oberleitung bevollmächtigt, resp. beauftragt, so tritt diese dem Geschäftsführer und dem Personal gegenüber an die Stelle des Direktors, bei welchem alsdann allenfalsige Beschwerden über den Leiter vorzubringen sind.

5. Wegen Zutritt zur Obstverwertungsstation und Auskunftserteilung über dieselbe und den Betrieb ist der Geschäftsführer strengstens gehalten, die betreffenden Personen an den Vorstand zu verweisen, resp. an den Oberleiter.

6. Der Geschäftsführer hat in dem Bewußtsein, daß er im Dienste der Genossenschaft steht und deren Interessen in jeder Hinsicht zu wahren hat, den Genossen und Lieferanten stets mit gebührender Achtung zu begegnen.

7. Der Geschäftsführer hat die Pflicht, mit der Sorgfalt eines zuverlässigen, gewissenhaften Verwalters über die Verwertungsstation und das gesamte Inventar zu wachen, sowie mit der größten Sorgfalt und Umsicht zum Nutzen der Genossenschaft den Betrieb zu führen.

8. Insbesondere hat er folgende Vorschriften zu beachten: Der Gesamtbetrieb ist so einzurichten, daß unter bester Zeitausnutzung, größtmöglichste Ausbeute nur tadelloser Produkte erzielt wird und falls Dampfbetrieb vorhanden ist, daß Kessel und Maschine nur so lange in Thätigkeit sind, als unumgänglich notwendig ist, denn nur dann wird der Betrieb mit dem erreichbar geringsten Verbrauch an Heizmaterial bestritten werden können.

Für die Behandlung und Bedienung des Kessels und der Maschine hat der Geschäftsführer die Vorschriften der: „Dienstanweisung für Kesselwärter und die für Maschinenwärter" aufs Genaueste zu befolgen.

9. Zur Ölung der Apparate ev. der Maschine ist nur das für dieselben besonders bestimmte Öl zu verwenden.

10. Bei der Bedienung der Apparate und Maschinen sind die von den betreffenden Fabriken gegebenen Vorschriften strengstens inne zu halten.

11. Peinlichste Reinlichkeit und Ordnung in allen Wohn- und Betriebsräumen, den Obstaufbewahrungs- und Kellerräumen, wie auch im Hof und Schuppen ꝛc. wird dem Geschäftsführer zur strengsten Pflicht gemacht.

12. Der Geschäftsführer ist auch verpflichtet, der leichten Verderblichkeit vieler Fruchtarten genügende Rechnung zu tragen und eventuell gleich bei der Einlieferung die nötigen Dispositionen über die Art der Verwertung der Früchte zu treffen.

13. Der Geschäftsführer hat auch für ausgiebige Lüftung resp. Desinfizierung der Obstlagerräume und der übrigen Lokalitäten Sorge zu tragen, und möglichst viel für Zuführung frischer Luft und Entfernung der schlechten Luft aus den Räumen zu sorgen.

14. Die Verarbeitung des Obstes zu Produkten muß auf die reinlichste, sauberste Weise geschehen, alle Geräthe, Apparate und Maschinen müssen sich stets im saubersten Zustande befinden. Auch muß durch fleißiges Benutzen der Ventilation (Oeffnen der Fenster) stets für gute, gesunde Luft in den Räumlichkeiten, je nach ihren Bestimmungen gesorgt werden.

15. Die sorgfältigste Ueberwachung des Obstes in den Obstlagerräumen, schnellste Entfernung angefaulten Obstes, sowie zeitweises leichtes Schwefeln der Räume werden zur Pflicht gemacht.

16. Strenge Ueberwachung der sorgfältigsten Sortierung, der saubersten Verpackung und der reellen Abwiegung der bestellten Quanten Obst, hat der Geschäftsführer auszuführen.

17. Hinsichtlich der Annahme des Obstes und der Zurückgabe von Obstprodukten, ist es Pflicht des Geschäftsführers, darauf zu sehen, daß nur tadelloses Obst in sauberen Körben und gesondert davon geschütteltes, fehlerhaftes Obst abgeliefert wird. Etwaige diesbezügliche Mißstände müssen genau und unparteiisch nach der Obstlieferungs-Ordnung behandelt werden. Das eingelieferte Obst ist quantitätenweise genau zu wiegen, in die Obstlieferbücher einzutragen, wie auch Obstprodukte genau nach Vorschrift und unparteiisch zurückgewogen, resp. zurückgemessen werden müssen. Die hierfür vorhandenen Tabellen müssen sorgfältig geführt und in die Ablieferungsbücher der Lieferanten vorschriftsmäßig alles eingetragen werden.

Streng muß der Geschäftsführer darüber wachen, daß sich bei dem eingelieferten Obste kein faules und faulendes befindet.

18. Die Verarbeitung des für den Markt als Rohfrucht untauglichen Obstes hat nach in der Praxis bewährten, wissenschaftlich begründeten Erfahrungen, den lokalen Verhältnissen und Bedürfnissen angepaßt, aber auch für den Großmarkt passend, zu geschehen.

19. Bei der Obstweinbereitung ist besonders auf gleichmäßige Temperatur des Gärraumes, auf sorgfältig gesäuberte Fässer und sorgsame Ueberwachung der Gärung zu achten.

20. Bei dem Dörren des Obstes sehe man genau auf sauberes Waschen des Obstes, nachheriges Abtrocknen desselben, sorgfältiges Schälen desselben mit Schälmaschinen und schwefele die Äpfel in Ringen wie Schnitten leicht. Birnen sind erst leicht zu dämpfen. Vor allem sind aber genau die Eigentümlichkeiten der Dörrapparate zu beachten, damit ein tadelloses Dörrobst bei wenig Feuerungsverbrauch erzielt wird.

21. Während der Dörrperiode ist ununterbrochen in Tag- und Nacht-Schicht zu arbeiten, weil dadurch ein gleichmäßigeres Produkt erzielt und erheblich Feuerung erspart wird.

22. Der Geschäftsführer ist für den gesamten Betrieb, namentlich für Ausbeute und Güte der Produkte verantwortlich und haftbar. Über etwaige

Mißstände, welche das Mißlingen der Produkte veranlassen, hat er dem Direktor, ev. dessen Stellvertreter zu berichten.

23. Der Geschäftsführer hat die ihm vom Vorstande vorgeschriebenen Betriebstabellen genau zu führen und wöchentlich dem Direktor zusammengestellt vorzulegen.

24. Über den Verkauf der Produkte hat er genaue Rechnung in der speziell vorgeschriebenen Weise zu führen.

25. Über den für die Fruchtprodukte unerläßlichen Zucker hat er die vorgeschriebenen Aufzeichnungen zu machen.

26. Die Ursachen von Betriebsstörungen ist der Geschäftsführer sowohl berechtigt als verpflichtet sofort abzustellen, sofern Gefahr im Verzuge ist. Andernfalls hat er die Weisungen des Direktors abzuwarten.

27. Das auf der Obstverwertungs-Station angestellte Personal ist dem Geschäftsführer unterstellt. Er hat demselben nach Weisung des Direktors den Dienst anzuweisen, dessen Thun zu überwachen und ist für dessen Thun in der Station verantwortlich. Etwaige Beschwerden über das Personal hat er dem Direktor bezw. dessen Stellvertreter vorzutragen. Der Geschäftsführer hat dem Personal eine anständige, gerechte Behandlung zu Teil werden zu lassen.

28. Mit Betriebshülfsmitteln, Zucker ꝛc., auch mit Schmierfett und Oelen hat der Geschäftsführer haushälterisch umzugehen, dieselben vor dem Verderben, Verunreinigung und Abhandenkommen zu schützen und sie daher an geeignetem Ort unter Verschluß aufzuheben.

Ebenso sind Inventargegenstände (Geräte, Utensilien) an geeignetem Platze ordnungsmäßig aufzubewahren.

29. Die vorhandene Inventarliste hat der Geschäftsführer auf dem Laufenden zu erhalten.

30 Neuanschaffungen sind dem Geschäftsführer nur bei ausdrücklichem Auftrage des Direktors gestattet.

31. Alle an Gebäuden und Inventarien sich zeigenden Beschädigungen und Abnutzungen, welche der Reparatur bedürfen, muß der Geschäftsführer dem Direktor bez. dessen Stellvertreter anzeigen, damit event. deren Wiederherstellung noch rechtzeitig erfolgen kann.



Schriften über Obst- und Gemüseverwertung

aus dem Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart

Die Verarbeitung und Konservierung des Obstes und der Gemüse von Karl Bach, Vorstand der Großh. Obstbauschule in Karlsruhe. Mit 51 Holzschn. Eleg. kart. mit Leinwandrücken. Preis Mk. 3.

Auszug aus der Inhaltsübersicht. Das Einmachen der Früchte mit und ohne Zucker, in Branntwein oder in [illegible] Das Konservieren der Gemüse durch Erhitzen und Abschluß der Luft, das Einmachen der Gemüse in Essig, bezw. in Salz. Das Dörren des Obstes; das Eindicken des Obstes zu Mus, Pasten und Gelée. Das Dörren der Gemüse. Konservierung des Obstes und der Gemüse durch Kälte. Die Obstwein-, Obstessig- und Branntweinbereitung. Aufbewahrung und Verwendung des Tafelobstes.

Die Verwertung des Obstes im ländl. Haushalt. Mit einem Anhang: Die Kultur des Beerenobstes. Von Karl Bach, Vorstand der Großh. Obstbauschule in Karlsruhe. Mit 33 Abb. Preis Mk. 1.—.

Beide vorstehend aufgeführten, von Herrn Landw.-Insp. Bach, dem Vorstand der Großh. Obstbauschule in Karlsruhe, bearbeiteten und auf reiche Erfahrungen begründeten Schriften fanden in allen Kreisen ob der klaren Darstellungsweise des trefflich ausgewählten Stoffes die beifälligste Aufnahme.

Die Obstpastenbereitung für Haushaltungszwecke. Von C. H. Beck. Mit 6 Holzschnitten. Steif brosch. 40 Pfg.

Eine ausführliche Anleitung zur Darstellung der in allen Kreisen immer mehr [illegible] findenden [illegible]

Die Konservierung der Gemüse und Früchte in Blechdosen. Eine Anleitung zur Verwertung der wertvollsten Erzeugnisse unserer Gärten und Baumgärten. Von Chr. Kremer. Eleg. in Leinw. geb. Preis ℳ 1.40.

Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines. Besonders für Winzer, Weinhändler und Wirte. Von Geh. Hofrat Prof. Dr. Neßler, Vorstand der Großh. landw. chem. Versuchsanstalt Karlsruhe. Sechste vermehrte Auflage mit einem Anhang „Grundsätze für die Behandlung des Obstweines und Weinessigs". Mit 36 in den Text gedruckten Holzschnitten. — Preis ℳ 6.— Eleg. in Halbfranz geb. ℳ 7.50.

[illegible] stark vermehrte Auflage des hochgeschätzten Buches hat wieder [illegible] Umarbeitung [illegible] Erfahrungen, insbesondere über: Gärung, Schönen des Weines, Behandlung erfrorener Trauben, Überdüngung und Behandlung der [illegible] die zu großer Bedeutung [illegible] italienischen Trauben. Verschnittweine [illegible] durch das neue Weingesetz veranlaßt. [illegible] des Weines u. [illegible] Besitzer der früheren Auflagen sehr viel Neues [illegible] finden werden.

Kurzgefaßte Anleitung zum praktischen Brennereibetrieb. Von Prof. Dr. Paul Behrend. Mit 28 Holzschnitten. Preis M. 2.20, in Ganzleinwand gebunden M. 2.45.

[illegible] auf dem neuesten Standpunkt der Wissenschaft [illegible] Schrift wird [illegible] [illegible]

Spargelzucht, Spargelernte und Spargelverwertung von Chr. Kremer. Preis ℳ 1.20.

[illegible]

Die Ueberwinterung der frischen Gemüse, Wurzel- und Knollengewächse, Küchenkräuter u. s. w. Von J. Barfuß. Preis Mk. 1.[illegible]

Im September 1906 wird erscheinen:

Die Kellerbehandlung der Traubenweine. Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder klarer Weine für Winzer, Weinhändler und Wirte. Von Prof. Dr. M. Barth, Direktor der Kaiserl. landwirtschaftl. Versuchsstation für Elsaß-Lothringen in Colmar. [illegible] Seiten mit Abbildungen. Preis [illegible] Mk 1.50.



